

In Friuli Venezia Giulia

I 26 CANDIDATI PER I POSTI DA DIRETTORE GENERALE NEGLI ENTI DEL SISTEMA SANITARIO DELLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

Angelo Barbato	Direttore generale	Asl Rieti	Patrizia Mangione	Direttrice amministrativa	Ulss Marca Trevigiana
Antonio Davide Barretta	Direttore generale	Aou Senese	Giovanni Migliore	Direttore generale	Azienda strategica per i Servizi sanitari e il Sociale della Puglia
Giancarlo Bizzarri	Amministratore unico	PuntoZero, società in house Regione Umbria	Riccardo Mario Paoli	Direttore amministrativo	Arcs
Mauro Bonin	Direttore programmazione e controllo	Ssr Veneto	Antonio Poggiana	Direttore generale	Asugi
Paolo Bordon	Direttore generale	Usl Bologna	Joseph Polimeni	Direttore generale	Arcs
Luca Cancian	Direttore radiologia	Ospedale "Santa Maria dei Battuti" di Conegliano	Massimo Romano	Direttore amministrativo	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Denis Caporale	Direttore generale	AsuFc	Mario Sanò	Direttore generale	Asl Biella
Matilde Carlucci	Direttrice sanitaria	Aoui Verona	Flavio Sensi	Direttore generale	Asl Sassari
Achille Di Falco	Direttore servizi socio-sanitari	Ulss 8 Berica	Mario Sorrentino	Direttore chirurgia	Palmanova-Latisana
Stefano Dorbolò	Direttore generale	Burlo Garofalo	Giuseppe Tonutti	Direttore generale	AsFo
Debora Furlani	Direttrice dipartimento infrastrutture	Azienda per i Servizi sanitari Provincia di Trento	Francesca Tosolini	Direttrice generale	Cro
Giovanni Gorgoni	Chief digital transformation and management control officer	Asl Lanciano Vasto Chieti	Nelso Trua	Direttore sanitario	Cro
Francesco Magris	Direttore amministrativo	AsuFc	David Turello	Direttore sanitario	AsuFc



I 26 in lizza per i vertici della sanità

Entro la fine dell'anno la scelte sui direttori generali degli enti del Ssr

Marco Ballico

Da Angelo Barbato, dg dell'Asl di Rieti, a David Turello, direttore sanitario di AsuFc. Un elenco in ordine alfabetico di 26 candidati idonei, gli aspiranti direttori generali degli enti del Servizio sanitario del Friuli Venezia Giulia. La giunta Fedriga, all'avvicinarsi del rinnovo a fine 2024 dei contratti di cinque dei sei uscenti (tutti in pista per la riconferma), approva la rosa dei papa-

bili all'incarico di dg dell'Azienda giuliano isontina (Asugi), della Friuli Centrale (AsuFc, l'unico non in scadenza), della Friuli Occidentale (AsFo), dell'Azienda di coordinamento per la Salute (Arcs) e degli Irccs Burlo Garofalo e Cro. Un mix di professionisti già al lavoro in Fvg, in Veneto (se ne contano sei) e in altre regioni, emersi, si legge nella delibera dell'esecutivo, dalla selezione di chi ha risposto all'avviso pubblico del di-

rettore centrale Salute dello scorso 29 marzo. Non una procedura concorsuale, ma una valutazione, a carattere non comparativo, «volta ad individuare una rosa di candidati, con validità temporale di tre anni, da proporre al presidente della Regione», effettuata da una commissione formata da Piero Cappelletti (già dg del Cro, designato dalla presidenza del Fvg), Antonio Fortino (da Agenas) e Salvatore Russo

(dall'Università Ca' Foscari di Venezia). Si è arrivati dunque ai 26 «promossi» (i non idonei non vengono comunicati), in corsa per una nomina attesa nelle prossime settimane e comunque prima della fine dell'anno. In scadenza al 31 dicembre sono Antonio Poggiana, dg di Asugi, Giuseppe Tonutti, dg di AsFo, Joseph Polimeni, dg di Arcs, Stefano Dorbolò, dg del Burlo, e Francesca Tosolini, dg del Cro. Il solo non alli-

neato per quanto riguarda le date è il dg di AsuFc Denis Caporale, subentrato dal maggio 2021 a Massimo Braganti, in uscita per la direzione Salute e Welfare della Regione Umbria. Una soluzione interna, quella di tre anni e mezzo fa – all'Caporale era direttore dei Servizi socio-sanitari di AsuFc –, con contratto quinquennale, come per gli altri dg, e dunque con scadenza fine aprile 2026. I cinque uscenti e Caporale hanno partecipa-

to alla selezioni e sono risultati idonei. Evidente dunque la loro intenzione di portare a casa un altro mandato. Nella lista non mancano però professionisti di alto livello anche da fuori Fvg, a partire da Paolo Bordon, dal luglio 2020 a capo della Usl di Bologna, prima in Italia nelle cure primarie nel recente report di Agenas sul 2023. Nato a Rovigo, ma con padre friulano e residenza a Udine sin da piccolo, Bordon, dal 2021 nel tavolo Agenas degli esperti sulla telemedicina, ha assunto ruoli apicali nella sanità regionale, pure da dg dell'Azienda Bassa Friulana, dell'Azienda Friuli Occidentale e dell'Ospedale di Pordenone, e, anche nei quattro anni e mezzo di lavoro a Bologna, ha sempre mantenuto stretti contatti con Udine (è, tra l'altro, presidente dell'associazione Maratoni-na). In scadenza nel gennaio 2025, Bordon entra a pieno titolo tra gli aspiranti dg del Ssr Fvg, al pari, visto il curriculum, di un altro paio di candidati: Antonio Davide Barretta, dg dell'Aou Senese, e Giovanni Migliore, dg dell'Azien-

PRESTAZIONI IN REGIME DI LIBERA PROFESSIONE

Visite specialistiche scontate Si parte dai dipendenti Asugi

Un mese tra la domanda del sindacato e la risposta, positiva, dell'Azienda. Il via libera di Asugi (Azienda sanitaria universitaria giuliano isontina) consentirà a circa 6 mila dipendenti e ai loro familiari di fruire di tariffe ridotte del 15 per cento per prestazioni di attività libero professionale da parte dei dirigenti medici che vorranno aderire su base volontaria all'iniziativa. È quanto rende noto la Fials

del Friuli Venezia Giulia citando la lettera di sollecitazione e il conseguente via libera dell'Azienda giuliano isontina. Lo scorso 7 novembre, a firma del segretario regionale Fabio Pototschnig, la Fials ricordava che Asugi ha nel tempo stipulato diverse convenzioni con vari enti per lo svolgimento di prestazioni in regime libero professionale a prezzo scontato. Ultimo accordo in ordine di tempo quello con

la Questura di Trieste, che prevede una agevolazione a favore degli agenti e dei loro familiari entro il secondo grado, nonché del personale in quiescenza e dei relativi parenti. «Un ulteriore passo – sottolinea in quell'occasione l'assessore regionale Riccardo Riccardi – verso il rafforzamento dei servizi sanitari per chi svolge un ruolo fondamentale nella tutela della sicurezza e per le loro famiglie. E un gesto

concreto di vicinanza e supporto per chi lavora e ha lavorato al nostro fianco, in un'ottica di inclusività e attenzione alle necessità dei cittadini». La risposta del dg Poggiana alla Fials è arrivata in breve. Il direttore generale di Asugi fa sapere di avere accolto la proposta di un costo minore per i dipendenti dell'Azienda che dovessero avere necessità di visite in libera professione nei presidi ospedalieri di Trieste, Gorizia e Monfalcone. Nello specifico, viene pure stabilito che la riduzione sulla tariffa stabilita dal professionista scelto sarà pari al 15%. Dopo di che, precisa ulteriormente Poggiana, perché l'intesa di realizzo servirà la disponibilità dei singoli professionisti. L'Azienda «provvederà per

questo a raccogliere il consenso dei dirigenti medici interessati ad aderire, i cui nominativi saranno consultabili sulla pagina del sito dell'Asugi dedicata alla libera professione». «Perché non farlo?», domanda il dg facendo riferimento, oltre che alla stretta di mano con la Questura, pure a una identica operazione concordata con la Guardia di Finanza la scorsa estate. Ma quanti aderiranno tra i medici? «Siamo fiduciosi che saranno numerosi – prosegue Poggiana –. Sulla base delle nostre analisi su quanto sin qui costruito assieme alle forze dell'ordine, saranno diverse le specialità che offriranno la tariffa ridotta ai lavoratori di Asugi». Pototschnig commenta con soddisfazione l'ok trasmesso



In Friuli Venezia Giulia



LA ROSA DOPO L'AVVISO DI MARZO
È STATA INDIVIDUATA DA UN'APPOSITA COMMISSIONE: VALIDITÀ DI TRE ANNI

In scadenza cinque posizioni su sei ma la Regione vuole allineare i tempi

L'elenco dei candidati include tutti gli uscenti Colleghi dal Veneto e da altre regioni

da strategica per i Servizi sanitari e il Sociale della Puglia.

Quanto al Veneto, sono iscritti alla competizione il direttore Programmazione e controllo Mauro Bonin, il direttore di Radiologia dell'Ospedale di Conegliano Luca Cancian, la direttrice sanitaria dell'Aou di Verona Matilde Carlucci (dal 2013 al 2015 direttore sanitario del Cro), il direttore dei Servizi socio-sanitari della Ulss 8 Berica Achille De Falco, il direttore ammini-

strativo della Ulss Marca Trevigiana Patrizia Mangione e il direttore amministrativo dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Massimo Romano, udinese.

Tutto da verificare, tuttavia, che gli esterni possano insidiare gli uscenti. In una nomina che spetta al presidente Fedriga, ma con l'inevitabile coinvolgimento dell'assessore Riccardo Riccardi, che rimane in queste ore con la bocca cucita, e della direzione centrale Salute, è verosimile che i vari Poggiana, Tonutti, Polimeni, Dorbolò e Tosolini, direttori con cui l'amministrazione regionale si è confrontata negli ultimi anni, partano in una posizione di vantaggio. Al netto di sorprese, sempre possibili, nel giro di valzer non dovrebbe essere coinvolta la direzione centrale, con Gianna Zamaro in sella, ma recentemente affiancata da Mauro Asaro, che si occupa di bilancio e coordinamento strategico. In agenda c'è invece l'allineamento delle scadenze, in modo che anche Caporale rientri nelle stesse tempistiche dei colleghi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



dal dipartimento Risorse umane della direzione amministrativa aziendale. «Ho ringraziato personalmente il dg - fa sapere - per aver colto la richiesta, che ci sembrava doverosa nei confronti dei dipendenti, alla pari dei colleghi degli altri enti pubblici per i quali sono già state sottoscritte analoghe convenzioni. Auspichiamo a questo punto una massiccia adesione da parte dei professionisti medici». Le prenotazioni delle visite specialistiche saranno effettuate mediante il sistema Cup oppure le farmacie abilitate, il cui elenco è presente sul sito web aziendale, o chiamando il call center Salute 0434/223522. —

M.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ASUGI

Per la conferma



Antonio Poggiana, come gli altri protagonisti del rinnovo degli incarichi da dg nella sanità regionale, non commenta. Ma, come per tutti gli uscenti, la presenza alla selezione della rosa di candidati ad assumere quel ruolo negli enti del Ssr Fvg mostra l'interesse a una riconferma. Nell'elenco dei 26 idonei selezionati dalla commissione di esperti, tuttavia, non mancano manager di alto livello che potrebbero essere della partita.

ASUFC

L'eccezione



In AsuFc non ci dovrebbero essere scossoni. Denis Caporale, dg in carica, è stato nominato a maggio 2021 ed è in scadenza a fine 2026. Allora, da direttore dei Servizi socio-sanitari dell'Azienda Friuli Centrale, subentrò a Massimo Braganti, che aveva deciso di prendere la strada della direzione Salute e Welfare della Regione Umbria. Nel prossimo giro di valzer, si provvederà anche ad allineare le scadenze di tutti i dg.

ASFO E E ARCS

Il cambio del '22



Uscenti in corsa anche nell'AsFo, l'Azienda Friuli Occidentale (Giuseppe Tonutti), e in Arcs, l'Azienda di coordinamento per la Salute (Joseph Polimeni). I due manager, nella primavera 2022, si scambiarono i ruoli. Polimeni lasciò il Pordenonese per assumere la guida dell'Azienda che si occupa tra l'altro di bandi e concorsi, mentre Tonutti fece il percorso inverso. Per entrambi, la scadenza del contratto è a fine dicembre.

Il lavoro è stato pubblicato sulla rivista Jama Network Open Terapie più sicure senza compromettere l'efficacia delle medicine

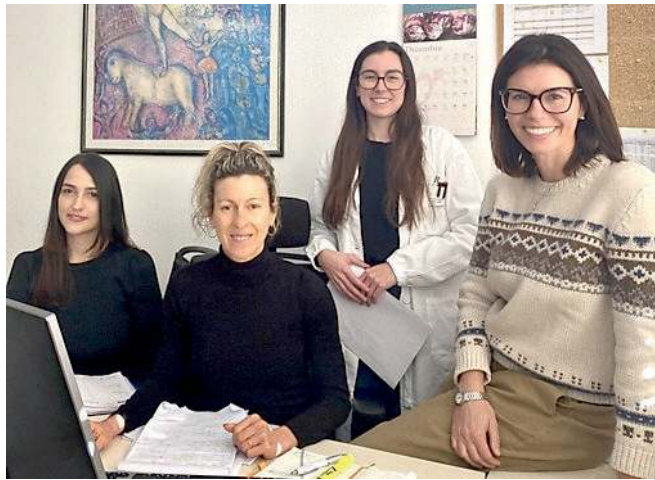
Meno effetti collaterali nella cura dei tumori con la farmacogenetica Studio condotto dal Cro

Curare il cancro come obiettivo primario, senza però trascurare la sicurezza e il benessere dei pazienti. Concretamente, si tratta di contenere gli effetti collaterali dei farmaci oncologici, che compromettono la qualità della vita e aumentano i costi sanitari.

E il contesto del lavoro curato dai ricercatori della Farmacologia sperimentale e clinica del Cro di Aviano, recentemente pubblicato sulla rivista Jama Network Open, accompagnato da un editoriale redatto da Howard McLeod, esperto riconosciuto a livello internazionale in medicina di precisione, che ne ha sottolineato l'impatto clinico.

Lo studio del Cro, dove peraltro i test genetici sono parte della pratica clinica da oltre dieci anni, ha approfondito il ruolo della farmacogenetica nella prevenzione degli effetti tossici dei farmaci chemioterapici come le fluoropirimidine e l'irinotecano, focalizzandosi sulle varianti di alcuni geni, fino a dimostrare, per la prima volta nel contesto di un trattamento randomizzato (sui pazienti italiani di una platea di 7 mila persone di sette diversi Paesi, arruolati nel progetto europeo Prepare), che, come riassume il referente italiano del progetto Giuseppe Toffoli, conoscere la risposta ai farmaci su base ereditaria migliora la sicurezza delle cure, senza comprometterne l'efficacia nei pazienti con tumori gastrointestinali, ma anzi migliorando l'intensità del trattamento.

«I malati con varianti genetiche a rischio, trattati con dosaggi personalizzati, hanno mostrato una riduzione del 90% degli effetti collaterali gravi rispetto a chi ha ricevuto terapie standard. Inoltre, le ospedalizzazioni legate alla tossicità sono diminuite significativamente, pur mantenendo invariata l'efficacia delle cure», spiega Erika Cecchin, direttrice facente funzioni della Farmacologia sperimentale e clinica del Cro. «La riduzione degli effetti collaterali - aggiunge Rossana Roncato, prima autrice del lavoro - si traduce anche in una diminuzione dei costi associati alle ospedalizzazioni e alle cure di supporto necessarie alla gestione delle tossicità. Il coinvolgimento attivo dei



IL GRUPPO DEL CRO
LAVORA SULLA FARMACOLOGIA SPERIMENTALE E CLINICA

Giuseppe Toffoli: «Conoscere la risposta ai farmaci su base ereditaria migliora la sicurezza delle cure»

L'assessore Riccardi: «Personalizzare i trattamenti è l'orizzonte verso il quale ci muoviamo rapidamente»

Provate la riduzione dei costi associati alle ospedalizzazioni e al supporto necessario a gestire le tossicità

pazienti, grazie alla conoscenza del proprio profilo farmacogenetico, ha migliorato l'aderenza alle cure e la qualità della vita».

Il Cro informa che lo studio ha coinvolto pure le ricercatrici Alessia Bignucolo, Elena Peruzzi ed Elena De Mattia, della Farmacologia sperimentale e clinica, Marcella Montico della Direzione scientifica e l'Oncologia medica e prevenzione oncologica, con Luisa

Foltran e Michela Guardascione, e il professor Fabio Puglisi, direttore della Struttura. Il modello sviluppato ad Aviano, «punta di diamante della ricerca», sottolinea l'assessore regionale Riccardo Riccardi, può diventare un punto di riferimento a livello nazionale per l'implementazione della farmacogenetica. Un orizzonte in cui rientra anche il tema delle risorse. «Quando si parla di sempre maggiori costi della farmaceutica - prosegue Riccardi -, bisognerebbe anche contestualizzare questi aumenti in una visione più ampia, nella quale personalizzazione fa rima con appropriatezza, in un progetto di presa in carico globale nel quale vengono razionalizzati e ottimizzati tutti gli aspetti di risposta al bisogno della persona». L'assessore conclude: «Nel contesto di una ricollocazione della centralità dell'Istituto all'interno del sistema-salute regionale, questo riconoscimento valorizza da una parte il ruolo del Cro, ma anche quello di promotore di modelli che poi possono essere applicati sul territorio, guidando ambiti specifici della riorganizzazione che stiamo perseguendo».

Oggi dunque i test farmacogenetici non sono più un'opzione, ma una necessità, sottolineano ancora dall'Istituto di Aviano. Investire in quella direzione significa garantire terapie più sicure, ridurre i costi sanitari e offrire ai pazienti una qualità di vita nettamente migliore. Il modello sviluppato al Cro di Aviano, dunque, può diventare un punto di riferimento a livello nazionale per l'implementazione della farmacogenetica. —

M.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Viabilità e opere per la sicurezza

Autostrade

Cavalcavia sorvegliati con droni e AI

Sistemi all'avanguardia per analizzare la stabilità dei ponti

Cavalcavia e ponti tenuti sotto controllo, costantemente, con sensori nell'asfalto, ma anche dopo essere stati ricostruiti in modelli 3D grazie ai droni e all'intelligenza artificiale (AI). È l'operazione messa in campo da Autostrade Alto Adriatico, su 19 manufatti della rete gestita dalla concessionaria. Un'operazione gestita con 6,3 milioni di fondi concessi dal Pnrr e voluta perché alcuni ponti sono stati costruiti sessant'anni fa. Una volta terminata l'analisi la società saprà quali sono le criticità di ciascun cavalcavia e procederà con le manutenzioni straordinarie, previste in un corposo piano da 370 milioni, e che riguarderà i manufatti esclusi dalla Terza corsia di recente realizzazione, ovvero in

Monitorati 19 viadotti fra Palmanova e Lisert verso Udine Sud e lungo la A28

A4 fra il nodo di Palmanova e Lisert, in A23 da Palmanova a Udine Sud e in A28 da Portogruaro a Conegliano, passando per Pordenone.

IL CONTROLLO DEI PONTI

Il sistema è all'avanguardia e ha permesso alla concessionaria autostradale, con i contributi del Pnrr, di avviare i progetti di monitoraggio dinamico per controllare da remoto queste opere. I progetti riguar-

Piano da 370 milioni voluto da Alto Adriatico per manutenzioni straordinarie

dano l'installazione di sensori nell'asfalto, le cosiddette pese dinamiche, in grado di rilevare il traffico in transito lungo le diverse tratte e, in particolare, di misurare peso, numero di assi e altre caratteristiche tecniche dei mezzi pesanti. Quelle informazioni - raccolte in un server collegato da remoto con il data base della società autostradale - serviranno ad analizzare la sollecitazione indotta dai carichi dei mezzi pesanti in

transito sui ponti gestiti da Autostrade Alto Adriatico (a loro volta dotati di strumentazioni adeguate, come accelerometri, estensimetri, fibre ottiche e inclinometri) e sulla stessa pavimentazione della rete autostradale, per poi meglio programmare gli interventi futuri. Finora sono state installate tre stazioni di pesatura dinamica, in A4 in carreggiata est e ovest e in A28, ma sono in fase di completamento i sistemi di monitoraggio dei 19 ponti scelti sulla rete autostradale gestita dalla concessionaria. Il prossimo passo programmato da Autostrade Alto Adriatico è l'installazione, prevista a giorni, dei sensori lungo il nodo di Conegliano, operazione che comporterà anche alcune limi-



I controlli a due cavalcavia lungo l'autostrada: qui fra Portogruaro e San Donà e fra Redipuglia e Palmanova

tazioni al traffico.

L'UTILIZZO DI DRONI E AI

Nei mesi precedenti Autostrade Alto Adriatico ha messo in campo altri progetti che riguardano il monitoraggio di eventuali spostamenti e abbassamenti dei ponti e rilevati attraverso l'analisi di dati satellitari (interferometria), la realizzazione di indagini strumentali delle caratteristiche meccaniche dei materiali, la verifica in-

gegneristica sulla tenuta dei manufatti più datati, ma anche la ricostruzione di modelli 3D, effettuati grazie a sorvoli di droni con riconoscimento automatico sperimentale di eventuali difetti dei principali viadotti grazie all'intelligenza artificiale. E ancora. Sono stati creati dei gemelli digitali dei cavalcavia per il calcolo previsionale del comportamento strutturale nel tempo, grazie ai dati del monitoraggio analiz-

DACIA SANDERO STEPWAY

ECO-G BENZINA + GPL

A DICEMBRE

DA 99 €* / RATA MESE

TAN 5,99% - TAEG 7,75%

Anticipo 4.720 € - 36 rate, Rata Finale 11.154 € o sei libero di restituirla.

Info e condizioni presso la Rete aderente.

NUOVA GAMMA SANDERO STEPWAY. Emissioni di CO₂: da 114 a 140 g/km. Consumi (ciclo misto): da 5,5 a 7,4 l/100 km. Emissioni e consumi omologati secondo la normativa comunitaria vigente. Immagine non rappresentativa del prodotto. Offerta valida presso la Rete aderente fino al 07/1/2025.

*Esempio di finanziamento con valore futuro garantito riferito a Sandero Stepway Expression 1.0 Tce ECO-G a € 16.900 (IVA inclusa, IPT e contributo PFU esclusi): anticipo € 4.720, importo totale del credito € 12.530,00 (che include finanziamento veicolo € 12.180 e spese istruttoria pratica € 350) + imposta di bollo € 31,33 (addebitata sulla prima rata), interessi € 2.185,84, Valore Futuro Garantito € 11.154 (Rata Finale), per un chilometraggio totale massimo di 30.000 km; In caso di restituzione del veicolo eccedenza chilometrica 0,10 euro/km; Importo Totale dovuto dal consumatore € 14.715,84 in 36 rate da € 98,94 oltre la rata finale. TAN 5,99% (tasso fisso), TAEG 7,75%, spese di incasso mensili € 3, spese per invio rendiconto periodico (annuale) € 1,20 (diversamente on line gratuito) oltre imposta di bollo pari a € 2, salvo approvazione Mobilize Financial Services, documentazione precontrattuale ed assicurativa disponibile presso i punti vendita della rete Dacia convenzionati Mobilize Financial Services e sul sito mobilize-fs.it/trasparenza/ messaggio pubblicitario con finalità promozionale offerta della rete Dacia che aderisce all'iniziativa valida fino al 7/1/2025.

Dacia raccomanda Castrol

DACIA.IT

AUTONORDFIORETTO

REANA DEL ROJALE (UD)
VIA NAZIONALE, 29
TEL 0432 284286
WWW.AUTONORDFIORETTO.IT

PORDENONE (PN)
VIALE VENEZIA, 121/A
TEL 0434 541555

MUGGIA (TS)
STRADA DELLE SALINE, 2
TEL 040 281212

Viabilità e opere per la sicurezza



zati da un modello di calcolo numerico.

IL PIANO MILIONARIO

Ultimate le analisi Autostrade Alto Adriatico ha previsto di investire in manutenzione straordinaria circa 370 milioni per la ricostruzione dei cavalcavia e dei ponti più datati, non comprese nella costruzione della terza corsia della A4. Un impegno, inserito nel piano economico finanziario trentennale

della Concessionaria, per assicurare sempre la condizione di sicurezza della rete.

IL NODO DI CONEGLIANO

Nel nodo di Conegliano saranno installati i sensori per avviare i monitoraggi, operazione che richiederà l'utilizzo di passerelle mobili - by bridge - che occuperanno la strada. Ecco le limitazioni al traffico: domani dalle 7 alle 17 i veicoli che, provenienti da Belluno sull'A27,

sono diretti sull'A28 (direzione Pordenone/Portogruaro), dovranno uscire a Conegliano e, seguendo le indicazioni, indirizzarsi sull'A28. Tra le 7 e le 17 di venerdì, di sabato e di domenica, i veicoli che, provenienti da Pordenone/Conegliano sull'A28, sono diretti sull'A27 (verso Venezia), dovranno uscire a Conegliano e, seguendo le indicazioni, indirizzarsi sull'A27. —

A.BU.

L'INCIDENTE CON INCENDIO TRA LATISANA E PORTOGRUARO: APERTA UN'INCHIESTA

Tamponamento in A4 La vittima è un'infermiera

Francesca Gallo

Cordoglio a Vittorio Veneto per la tragica scomparsa di Lidia Caronda, l'infermiera di 56 anni, originaria di Catania e residente a Vittorio Veneto, morta carbonizzata lunedì pomeriggio nell'incidente in A4, tra Latisana e Portogruaro in direzione Venezia, all'altezza di San Michele al Tagliamento. Caronda stava rientrando dal Friuli dopo aver fatto visita a un amico. Difficile il riconoscimento del corpo, carbonizzato nell'auto andata a fuoco. A provocare il rogo fatale è stato il violento tamponamento in cui sono stati coinvolti anche un camion e una bisarca. Sul caso sta indagando la Procura di Pordenone. È stata la pm, Federica Urban, ad aprire un fascicolo per omicidio stradale, con iscritto un 30 enne romano alla guida della bisarca che ha travolto la vettura guidata da Lidia Caronda. Il pubblico ministero disporrà una perizia sulla dinamica, mentre al momento non sembra necessario il test del Dna per



LIDIA CARONDA
AVEVA 56 ANNI E LAVORAVA ALL'OSPEDALE DI VITTORIO VENETO

verificare l'identità della 56 enne. Una medaglietta è stata fondamentale, oltre alla targa del veicolo, per il riconoscimento. Nel groviglio di lamiere sono stati ritrovati anche resti del cagnolino della donna, che viaggiava con lei.

La 56enne abitava nel quartiere di Salsa. La tragedia ha scosso la comunità. L'infermiera professionale lavorava all'ospedale di Vittorio Veneto dove era conosciuta e ap-

prezzata. Il suo impegno quotidiano nel settore sanitario e la sua dedizione al lavoro la rendevano un punto di riferimento. «La morte improvvisa e tragica di Lidia Caronda ha gettato nello sconforto tutti coloro che in azienda la conoscevano», ha dichiarato il direttore generale dell'Ulss 2 Marca Trevigiana, Francesco Benazzi. «Lidia lavorava in piastra ambulatoriale ed era stimata e amata da colleghi e pazienti. Ci stringiamo all'immenso dolore della famiglia - ha aggiunto Benazzi -, cui esprimiamo le nostre più sentite condoglianze». Una donna sempre sorridente, che amava passeggiare in città, in compagnia del suo cane, conosciuta per il carattere dolce e premuroso. A unirsi al cordoglio è anche la sindaca d Vittorio Veneto, Mirella Balliana: «Porgiamo le nostre condoglianze a familiari, amici e conoscenti. La perdita di una persona cara risulta ancora più dolorosa quando avviene in modo così improvviso: siamo vicini alla famiglia». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

AUTONOMIA FISCALE

✓ PIÙ RISORSE PER I COMUNI

✓ PIÙ INVESTIMENTI PER IL TERRITORIO

LUNEDÌ 16 DICEMBRE SCADE IL TERMINE PER IL PAGAMENTO DELLA
SECONDA RATA DELL'IMPOSTA LOCALE IMMOBILIARE AUTONOMA
(ILIA), CHE SOSTITUISCE L'IMU NAZIONALE

Grazie ai patti finanziari stipulati con lo Stato, l'Amministrazione regionale ha istituito l'imposta locale immobiliare autonoma (ILIA) che prende il posto dell'IMU nazionale dal 2023.

L'ILIA non è dovuta per la prima casa, a eccezione delle abitazioni di lusso.

Il pagamento è dovuto per fabbricati, aree fabbricabili e terreni agricoli.

Da quest'anno i proprietari di beni strumentali devono rilasciare la dichiarazione per godere dell'aliquota specifica ridotta.

Con l'abbassamento dell'aliquota massima applicabile, solo nel primo anno la nuova imposta ha portato fino a 12 milioni di euro di risparmio: risorse che rimarranno alle aziende e contribuiranno alla crescita economica del territorio.

L'autonomia prende forma.



Guarda il video tutorial
su YouTube



Per maggiori informazioni:
bit.ly/ILIA-FVG

Seguici su: www.regione.fvg.it | Facebook | Instagram | | YouTube | LinkedIn |

IL GOVERNO

Caccia ai fondi per la Manovra L'idea di un aiuto gela le banche

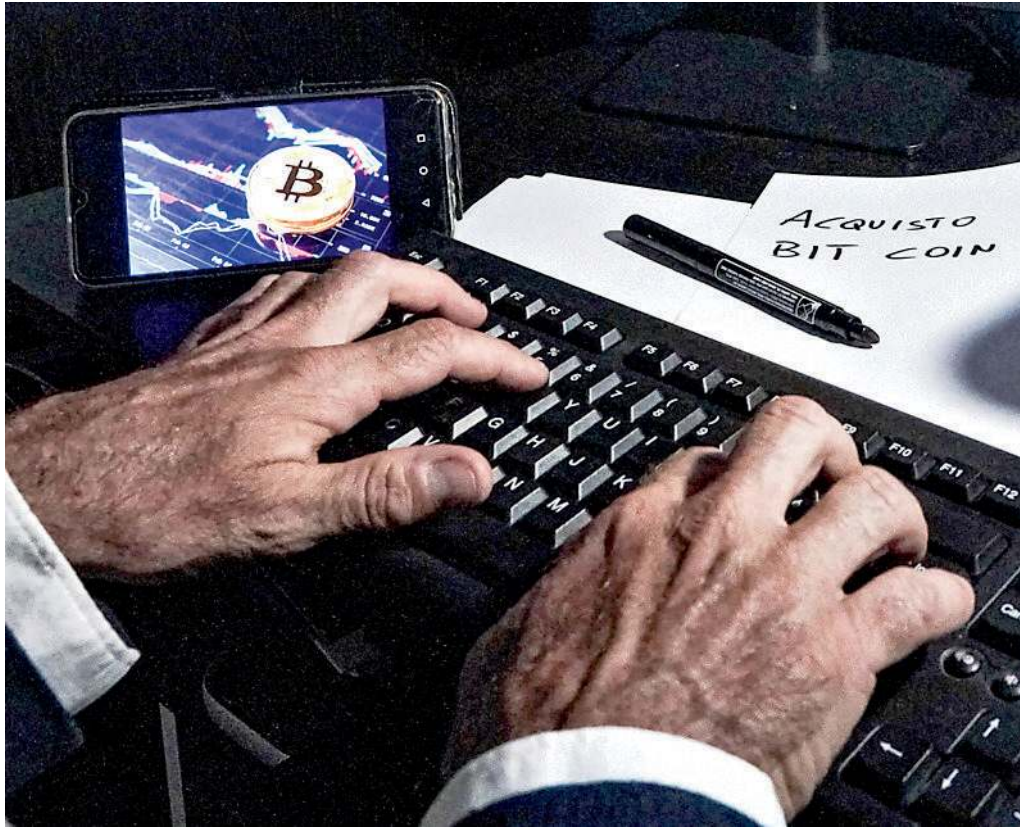
Fdl rivendica la proposta: «Sarebbero dei piccoli sacrifici». Ma Ff è contraria
La Lega: «Niente stangate sui bitcoin». L'ipotesi di ridurre l'Ires per le imprese

Chiara De Felice / ROMA

Il governo torna a chiedere sacrifici alle banche e si riaccende lo scontro con gli istituti di credito che dovranno fare da cassa alla manovra, in particolare, stavolta, per poter ridurre l'Ires alle imprese, una tassa che pesa anche su di loro.

LE IPOTESI

A differenza di due mesi fa, quando le banche negoziavano il primo contributo inserito nella legge di bilancio, pari a 2,5 miliardi per il prossimo biennio, stavolta si parla di cifre decisamente meno allarmanti: ridurre l'Ires dal 24% al 20% costerebbe 400 milioni di euro. Ma la reazione del settore bancario, colto di sorpresa anche stavolta, è ugualmente fredda: «Non ci sono testi giuridici o emendamenti», taglia corto il presidente dell'Abi, Antonio Patuelli. «Io esamino solo testi giuridici, che in questo caso non ho visto e non ci sono», spiega Patuelli a margine



L'acquisto di bitcoin e criptovalute on line ANSA

di un convegno sul Mezzogiorno. Ma sui testi la maggioranza è al lavoro: in una riunione al Mef, il ministro dei Rapporti con il Parlamento Luca Ciriaco, i sottosegretari Federico Freni e Lucia Albano, e i relatori della manovra provano a tradurre, assieme agli uffici legislativi, le decisioni prese dal vertice dei leader, che planevano come emendamenti governo-relatori entro domani alle 12 sul tavolo della commissione Bilancio alla Camera. Sul nuovo round di sacrifici per le banche Fratelli d'Italia non ha dubbi: «Non mi sembra

**Patuelli dell'Abi frena
«Esamino solo i testi
giuridici, che ancora
però non ho visto»**

che questo governo non abbia tenuto conto del ruolo delle banche e del loro valore sociale.

IL DIBATTITO

Potrebbe esserci un piccolo sacrificio rispetto all'importante successo che invece hanno avuto nell'ultimo periodo, certificato anche dalle agenzie di rating», spiega il presidente della commissione Finanze della Camera e responsabile economia di FdI, Marco Osnato. Più cauta Forza Italia: «Dobbiamo leggere il testo sulle condizioni inserite dal Mef sul punto. Prendiamo atto che apparirebbe una cifra modesta, sul principio personalmente non sono d'accordo come non eravamo

d'accordo anche in passato», chiarisce il capogruppo di Ff alla Camera, Paolo Barelli. Sull'Ires, una norma tutta da scrivere anche sul capitolo coperture, l'idea sarebbe procedere con un taglio sostanzioso per le imprese che trattengono gli utili in azienda e ne reinvestono una parte, o erogano welfare, o assumono. Ma non è detto che sia un beneficio per tutte: molto dipende dove si fermerà l'asticella della quota di utili da trattenere, perché se sarà molto elevata taglierà fuori le quotate, che gli utili li devono distribuire. Potrebbero poi esserci anche vincoli stringenti sull'occupazione, che ridurrebbero ulteriormente la platea. A quel punto la misura potrebbe diventare ancora meno onerosa per lo Stato. Tra le altre modifiche alla manovra, in via di definizione, c'è lo stralcio della norma sui revisori del Mef. «Le società che percepiscono un finanziamento pubblico hanno già dei revisori dei conti iscritti all'albo» per cui «non c'era nessuna necessità di aggiungere o appesantire con un revisore dei conti di Stato. Non c'è più quella ipotesi», spiega Barelli. Cambierà - oltre alla web tax che resterà solo per i grandi - anche la tassa su bitcoin e fratelli: «Nessuna stangata sulle criptovalute grazie all'impegno e al lavoro della Lega», fanno sapere Freni e il deputato Giulio Centemero, che fin dall'inizio si sono spesi per correggere l'aumento dal 26% al 42% dell'aliquota sulle plusvalenze realizzate con il rimborso o la cessione di cripto-attività. —

NEL DECRETO MILLEPROROGHE

Stop alle multe no vax L'ira delle opposizioni Insorgono medici e Ff

ROMA

Opposizioni e medici, ma anche una parte di Ff, all'attacco contro l'annullamento delle multe di 100 euro per quanti nel 2022 non hanno ottemperato all'obbligo vaccinale contro il Covid previsto nel decreto Milleproroghe. «Non è certamente un bel segnale e pone un problema di equità», va all'attacco il presidente della Federazione nazionale degli ordini dei medici chirurghi e degli odontoiatri (Fnomceo),

Filippo Anelli, commentando la misura. Il dibattito - evidenza - è legato principalmente al fatto che cancellando le multe ai no vax, si crea una forma di disuguaglianza rispetto ai cittadini che invece quelle multe le hanno pagate. Nel merito, è chiaro che in quel momento, durante la pandemia, l'obiettivo con l'obbligo della vaccinazione era quello di proteggere la salute della popolazione. Oggi, rileva il presidente Fnomceo, «dopo due anni, la sanzione perde di significa-

to, ma si pone un grosso problema di equità». Per le opposizioni si tratta di un «condono» ancora più grave in un momento in cui la sanità è in crisi o ancora di una «vergogna» o un «messaggio devastante». «È una decisione molto grave. Il governo strizza l'occhio a chi evade», stigmatizza la leader del Pd Elly Schlein. Si tratta inoltre, rincara per Iv Maria Elena Boschi, di «una grave offesa agli operatori sanitari». Ma sulla misura si registra anche la perplessità di Forza Italia. La vicepresidente del Senato, Licia Ronzulli, non usa mezzi termini: «Se era sbagliato prorogare il congelamento delle multe, cancellarle è inaccettabile e significa far finta di dimenticare cos'ha rappresentato il Covid per l'Italia. Quella dei no vax era tutt'altro che una battaglia di libertà e spero che la maggioranza torni sui

suoi passi». Dall'altra parte la Lega rivendica la scelta e Matteo Salvini parla di un segnale di «pacificazione nazionale». Non solo. C'è chi nel suo partito torna a insistere sull'ipotesi di rimborsare quanti abbiano già pagato quelle multe. Ipotesi che era stata inserita in una bozza del decreto approvato ieri in Cdm e che ha, invece, solo cancellato i procedimenti in essere. Una decisione che, già di per sé, in base a stime dello scorso anno, costa 150 milioni. Cifra che salirebbe ancora se si prevedesse, appunto, un rimborso per quanti le hanno già pagate. Un'idea comunque già bocciata dal Mef. Una previsione, insiste però il leghista Claudio Borghi, che «deve essere valutata. Se il numero di coloro che hanno pagato è piccolo, e c'è il rischio di cause, si può tranquillamente valutare la restituzione». —

TRASPORTI: VERSO LO SCIOPERO DI VENERDÌ

Salvini precetta ancora Scontro con i sindacati

È muro contro muro tra Salvini e i sindacati di base: l'incontro di ieri tra le parti per cercare di scongiurare lo sciopero di venerdì prossimo, che coinvolgerà anche i mezzi di trasporto pubblici, si è concluso senza nessun accordo. Immediata quindi la risposta di Salvini che ha deciso di precettare i lavoratori che protestano e di ridurre da 24 a 4 ore la mobilitazione. Ma l'Usb non ha intenzione di fare un passo indietro e conferma che lo sciopero si farà e resterà di un giorno intero. «È mio piacere e mio dovere

ascoltare», ha detto Salvini sottolineando che il diritto di sciopero «è sacrosanto». Ma si tratta del penultimo venerdì prima di Natale e quindi di un periodo «fondamentale per milioni di italiani». Alla fine dell'incontro il ministro dice di aver chiesto di ridurre le ore, «mi hanno detto educatamente di no». E per questo «formalizzerò la mia richiesta di ridurre a 4 ore la giornata di sciopero per garantire a chi vuole scioperare il proprio diritto, ma per non bloccare l'Italia intera a 10 giorni dal Natale». —

PRO SENECTUTE CITTÀ DI UDINE - ODV

L'Assemblea Straordinaria dei soci della PRO SENECTUTE CITTÀ DI UDINE - ODV è indetta in prima convocazione per il giorno 19 dicembre 2024 alle ore 04,30 e in seconda convocazione per il giorno **VENERDÌ 20 DICEMBRE 2024 alle ore 18,00** presso gli uffici in Via Cussignacco nr. 38/A in Udine, per deliberare sul seguente ordine del giorno:

- 1 - «Variazione sede sociale»
- 2 - «Modifica dello Statuto»
- 3 - «Varie ed eventuali»

I soci che non possono partecipare potranno conferire delega scritta ad altro socio ad esclusione dei membri dell'Organo Amministrativo.

Ogni socio può essere portatore di un massimo di tre deleghe.

**Il Presidente
Sandro Frittaion**

LA POLEMICA

Giornata sugli errori giudiziari L'Anm: «Aumenta la sfiducia»

ROMA

In commissione Giustizia si consuma l'ennesimo atto dello scontro tra toghe e maggioranza di governo. Alla Camera il presidente dell'Associazione nazionale magistrati, Giuseppe Santalucia, ha bocciato la proposta - all'esame dei parlamentari - di istituire attraverso una legge la Giornata nazionale in memoria delle vittime di errori giudiziari.

«Dubito che così si possa raggiungere un risultato utile o una sensibilizzazione diffusa dell'opinione pubblica e della cittadinanza su questo tema. Il problema è rendere più attenti gli operatori di giustizia più che la collettività. Il pericolo è di indurre sfiducia pubblica nel sistema giudiziario e dare un messaggio in controtendenza rispetto alle numerose giornate in memoria della legalità», dice

il leader dell'Anm facendo un esempio: «È come se volessimo istituire una giornata in memoria delle vittime degli errori diagnostici e terapeutici, che sono un dramma come l'errore giudiziario. Ma non ne capisco il senso». La giornata sarebbe istituita secondo la relazione della deputata leghista Ingrid Bisa che ha proposto la legge - il 17 giugno, giorno dell'arresto del conduttore televisivo

Enzo Tortora, che nel 1983 fu sottoposto ingiustamente alla misura della custodia cautelare in carcere ed è «simbolo di tutte le vittime degli errori giudiziari. Da allora - si legge nel documento - è cambiato ben poco. Ancora oggi troppi innocenti finiscono in carcere: in media 1.000 ogni anno, quasi tre al giorno, oltre 26 mila negli ultimi venticinque anni. Lo Stato ha già speso in risarcimenti più di 740 milioni di euro e il conto prosegue al ritmo di 81 mila euro al giorno. La presente proposta di legge intende dare dignità e riconoscimento, seppur in modo simbolico, ai protagonisti di storie strazianti, a innocenti accusati dei reati più diversi e tremendi sulla base di prove inesistenti o senza fondamento». —

Istruzione

L'ANALISI

Italiani incolti e deboli a far di conto: radiografate le nostre incompetenze

Impietoso il report decennale Ocse sulle competenze degli adulti nei 31 Paesi più industrializzati
Siamo tra gli ultimi nella comprensione di testi base, incapaci di risolvere problemi anche semplici

MARCO ZATTERIN

Un popolo di eroi, santi, scienziati e navigatori, probabilmente. Ma anche una nazione abitata da troppi incolti, in cui un adulto su tre non sa sommare due frazioni elementari, e quasi la metà fatica a risolvere un problema semplice come trovare in fretta la via migliore da casa all'ufficio, passando per la scuola a lasciare i figli. Il risultato di questa parata degli orrori è che fra i 31 Paesi più industrializzati del globo, l'Italia gravita agli ultimi posti nella classifica delle competenze, circostanza che denuncia, e condanna, la gestione del sistema scolastico e la capacità di formare persone in grado di ragionare e reagire compiutamente alle novità. Se non bastasse, negli ultimi dieci anni siamo pure peggiorati.

Relegati nelle retrovie in ogni valutazione, mentre spiccano nordici e giapponesi

La fonte è l'Ocse, l'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico, con il rapporto Piac sulle "competenze degli adulti" che arriva ogni decennio.

I tecnici dell'organizzazione parigina hanno studiato i profili di milioni di cittadini, valutandone la capacità di comprendere un testo base e quella di far di conto, sino a dire che Finlandia, Giappone, Paesi Bassi, Norvegia e Svezia sono i Paesi più intellettualmente dinamici della Terra, mentre l'Italia - nonostante gli evidenti picchi di ta-



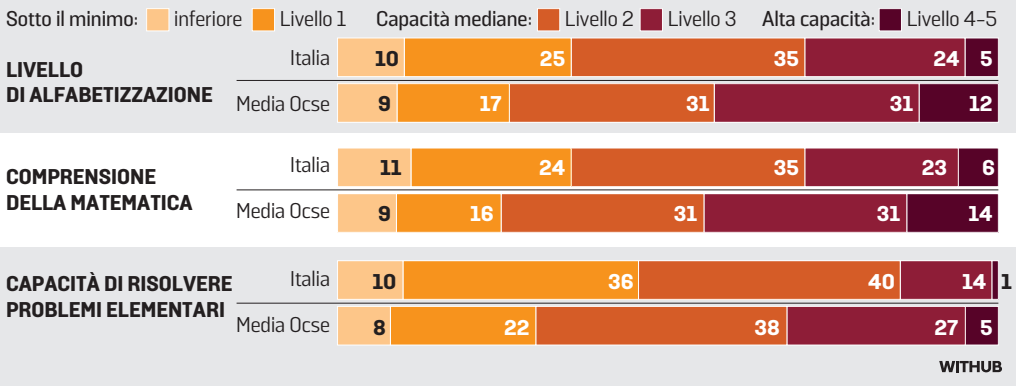
Una ricercatrice in laboratorio: il rapporto Ocse fa emergere il deficit di alfabetizzazione degli italiani rispetto ad altri Paesi

lento - si segnala per «una performance costantemente inferiore alla media». Uno su tre dei nostri rasenta l'analfabetismo, fatica a collocarsi nel mondo che lo circonda e nella sua storia. Del resto, giusto la settimana scorsa, il Censis ci ha gelato rivelando che circa il 35 per cento degli italiani crede che l'Inno di Mameli sia frutto dell'indiscutibile genio di Giuseppe Verdi. Uno su tre, di nuovo. È una maledizione.

La valutazione è basata sulla definizione di sei livelli di competenza. Il più basso è "meno di uno", il più alto è il "cinque". L'indice di alfabetizzazione sentenzia che il 10 per cento degli italiani sa «al massimo comprendere frasi brevi e semplici»; mentre il 25 per cento è in grado di capire «testi brevi quando le informazioni sono chiaramente indicate». Al contrario, solo il 30 per cento della popolazione ha la capacità di «valutare testi lunghi e densi su

GLI ITALIANI E LE TRE VIRTÙ DELLA CONOSCENZA

Media nazionale e media Ocse, Valori percentuali sul totale (100)



più pagine, e di utilizzare le conoscenze pregresse per comprendere scritti e completare compiti». È l'«uno su tre» (quasi) composto dai migliori fotografati ai livelli 4 e 5, i cervelli avanzati su cui l'Italia costruisce il ruolo di Grande Paese, e va bene sino a quando si è costretti a osservare che, nella media Ocse, i primi della classe sono il 43 per cento degli adulti.

Quando si arriva all'aritmetica, le percentuali sono analoghe e così il divario. La catastrofe esplode alla voce «soluzione dei problemi da cui dipende l'adattamento». Qui si trova che un misero 15 per cento di concittadini ha i mezzi per «una comprensione più profonda dei problemi e per reagire a cambiamenti imprevisti, anche se richiedono una rivalutazione impor-

tante del problema» (media Ocse: 32%). E che il 46 per cento, in sostanza metà degli adulti della Penisola, sa risolvere soltanto «problemi semplici con poche variabili che non cambiano man mano che avanzano verso la soluzione» (media Ocse: 30%). È sconcertante. Come lo è constatare che il 15 per cento dei lavoratori svolge una mansione inferiore alla propria qua-

lità, e il 18 per cento ne ha una per la quale non è abbastanza qualificato.

Enrico Giovannini, ex presidente Istat alla guida dell'Alleanza per lo Sviluppo Sostenibile (Asvis), non è sorpreso. «Anche dieci anni fa l'Italia era in fondo alla classifica - ammette -; da allora non è stata impostata nessuna politica strutturale per l'educazione degli adulti». A suo avviso, preoccupa soprattutto «la carenza nel problem solving che rende incapaci di affrontare sfide come la rivoluzione digitale». Inoltre, «la limitata alfabetizzazione pone anche un problema in termini di diritti di cittadinanza: se un terzo della popolazione fatica a seguire testi o discorsi di media complessità, è evidente che anche le scelte elettorali rischiano di essere influenzate da fake news o da una propaganda basata su messaggi ultra sempli-

Giovannini (ex Istat): «Così già dieci anni fa Il grave è che da allora non c'è stata reazione»

ficati a fronte di problemi complessi». L'economista sollecita «un piano pluriennale in materia, ben finanziato, disegnato coinvolgendo non solo gli esperti, pedagogisti, sociologi, giornalisti, ma anche la società civile».

I numeri dicono che non ci sarebbe scelta, visto che l'Italia spende appena il 4 per cento del Pil per l'istruzione. È meno di quanto paga per gli interessi sul debito. Meno della Danimarca, per dirne una, che nelle graduatorie Ocse naviga tranquilla ai piani alti e ci guarda da lassù. —

Nuovo
Autorevole
Dentro il territorio

ilNordEst.

Economia, cultura, cronaca e innovazione.
Il nuovo sito che dà voce al Nord Est.

www.ilnordest.it f @ in

nord/est multimedia

Le crisi internazionali

Centinaia di raid israeliani sulla Siria Iran e Turchia: «Incursioni illegali»

Distrutti jet, carri armati, flotta e armi. «Smilitarizzato il Paese». Erdogan a Meloni: «Dallo Stato ebraico un'aggressione»

Laurence Figà-Talamanca / ROMA

Israele teme che la Siria si trasformi in un'ennesima minaccia e ha giocato d'anticipo. Con una maxi operazione aerea, denominata Fionda di Bashan, ha distrutto «l'80% delle capacità militari siriane», navi, aerei e missili. Con l'obiettivo, ha rivendicato il premier Benjamin Netanyahu, che «non finiscano nelle mani dei jihadisti», saliti al potere a Damasco dopo la fuga di Bashar al Assad. E con l'intenzione di creare una zona cuscinetto demilitarizzata, oltre la Linea Alpha di confine, ma «senza una presenza israeliana permanente», ha assicurato il ministro degli Esteri Israel Katz.



ANTONY BLINKEN
SEGRETARIO DI STATO
USA USCENTE

TELEFONATA CON LA PREMIER

Un'operazione che al presidente turco Recep Tayyip Erdogan, che ha sostenuto l'avanzata dei ribelli dell'HTS fino a Damasco, appare una vera e propria «aggressione» più che una manovra difensiva, che mette a rischio la stabilità della Siria. Posizione espressa sia al segretario generale della Nato, Mark Rutte, che in una telefonata con la premier italiana Giorgia Meloni, alla quale Erdogan ha ribadito come sia «imperativo che la Siria venga liberata dal terrorismo». La presidente del Consiglio ha convenuto sull'importanza di «preservare l'unità e l'integrità territoriale della Siria, assicurando una transizione pacifica» e insistito «sull'assoluta necessità di garantire l'incolumità dei civili».

Meloni ha convocato per venerdì una riunione virtuale del G7: inizialmente previsto come vertice di fine presidenza di turno (scadrà il 31 dicembre), sarà l'occasione per discutere anche degli ultimi sviluppi in Siria e, secondo una prima bozza di comunicato resa nota da Bloomberg, la tutela

«Il popolo siriano deciderà il suo futuro. I Paesi dovrebbero impegnarsi ad astenersi da interferenze esterne»

delle minoranze sarà condizione necessaria posta al nuovo governo siriano per ottenere il sostegno dei Sette Grandi.

Gli Stati Uniti - ha fatto sapere il segretario di Stato uscente Antony Blinken - esigono un processo di transizione «inclusivo e trasparente», che dia assistenza umanitaria ai civili, distrugga le armi chimiche, e impedisca alla Siria di tornare a essere «una base del terrorismo» o «una minaccia per i suoi vicini». «Se il nuovo regime in Siria permetterà all'Iran di tornare a stabilirsi o permetterà il trasferimento di armi a Hezbollah, risponderemo con forza e gli faremo pagare un prezzo pesante», ha avvertito dal canto suo Netanyahu.

«Siamo intenzionati a fare tutto il necessario per garantire la nostra sicurezza», ha ribadito, spiegando di aver «autorizzato l'aviazione a bombar-



Profughi attraversano il confine bombardato dagli israeliani tra Siria e Libano ad Akkar ANSA

dare capacità militari strategiche lasciate dall'esercito siriano». Una potenza di fuoco che da sabato ha schierato 350 caccia che hanno colpito «in tutta la Siria e distrutto 320 obiettivi strategici»: aerei, missili, navi militari, carri armati e siti di produzione di armamenti.

BANDIERE DELL'ISIS

Intanto, stando a un video verificato da fonti sul terreno, a Latakia, lasciata in fretta e furia dalle forze russe, sono già rispuntate le bandiere nere dell'Isis, mentre altri filmati provenienti da diverse città mostrano esecuzioni sommarie di esponenti dell'ex regime. Non è chiaro quanto il nuovo governo di Damasco - che tenta di accreditarsi come tollerante e affidabile - riesca a controllare il Paese e le varie milizie che hanno contribuito alla caduta di Assad. —

Gli attacchi



Le forze israeliane hanno lanciato un pesante attacco aereo lungo il confine siriano, colpendo oltre 250 siti tra cui i principali aeroporti, le strutture di difesa aerea, aerei da combattimento e diverse infrastrutture strategiche, in seguito alla caduta del regime di Bashar al-Assad.

L'operazione avrebbe danneggiato circa l'80 per cento delle capacità strategiche militari siriane.



Fonte: Al Jazeera

ANSA

DOPO DECENNI DI STRAGI DEL REGIME

Scatta l'ora della resa dei conti Esecuzioni sommarie in strada

Trovati almeno 40 corpi con segni di tortura nell'obitorio dell'ospedale militare di Harasta. Jolani annuncia una lista con gli ex funzionari ricercati

ROMA

È l'ora della resa dei conti in Siria. Il regime di Assad si è disciolto ma la guerra civile continua più violenta che mai, con la furia che si è scatenata con-

tro gli aguzzini del deposto rais. Li sono andati a prendere nelle loro case, tirati giù dai nascondigli improvvisati. Trascinati in strada, a Latakia, porto nord-occidentale siriano per decenni descritto come la roccaforte dei clan alawiti associati al potere degli Assad. Membri di quelle che fino a pochi giorni fa erano le temibili mukhabarat, i servizi di controllo e repressione governativi, sono stati giustizia-



Video shock mostrano esecuzioni

ti con colpi di pistola alla tempia o raffiche di mitra su tutto il corpo.

Sorte analoga ma più cruenta è toccata ad altri esponenti degli apparati di sicurezza del regime: uccisi e i loro cadaveri trascinati a lungo per le strade di Idlib, roccaforte dei jihadisti ora al governo a Damasco, mentre la folla inferocita li prendeva a calci. Sono state decise le esecuzioni sommarie condotte ieri in varie regioni della Siria, in particolare nelle zone di Idlib, Latakia, Hama, Homs e Damasco.

Una violenza che viene da lontano e che sta riemergendo con tutti i suoi veleni in queste frenetiche ore di vendetta, seguite all'euforia della «liberazione» delle ultime 48 ore. Almeno 40 cadaveri acca-

tati con evidenti segni di tortura e con fresche tracce di sangue sono stati rinvenuti a Damasco nell'ospedale militare di Harasta. «Ho aperto la porta dell'obitorio con le mie mani ed è stato uno spettacolo orribile: una quarantina di corpi erano ammucchiati, con segni di terribili torture»,

I cadaveri sono stati trascinati nelle piazze di Idlib, roccaforte dei jihadisti

ha raccontato uno dei primi miliziani di Hayat Tahrir ash Sham giunto nel tristemente noto ospedale-mattatoio di Harasta.

È anche il giorno in cui continuano a riemergere testimonianze scioccanti delle sevizie compiute per decenni dagli aguzzini del regime nei confronti dei detenuti politici nella prigione di Saydnaya. Nel carcere-inferno è stata trovata una delle sale di tortura: una serie di corde da impiccagione rosse di sangue rappreso, una pressa meccanica per «schiacciare i corpi» senza vita, che venivano poi spostati nella «sala dell'acido e del sale», dove «venivano sciolti».

Sull'onda di una rabbia antica, il leader dei miliziani jihadisti Ahmad Sharaa (Jolani) ha annunciato l'intenzione di pubblicare una lista dei «nomi degli ufficiali più anziani coinvolti nella tortura del popolo siriano». —

Le crisi internazionali



Il premier israeliano Benjamin Netanyahu nel tribunale distrettuale di Tel Aviv dove affronta il processo per corruzione ANSA/AFP

Netanyahu alla sbarra Deposizione fiume in aula

Processo per corruzione. La prima volta di un premier in carica da imputato
Manifestanti pro e contro Bibi davanti al tribunale. «Solo bugie contro di me»

Silvana Logozzo / TEL AVIV

Lo Stato di Israele contro Benjamin Netanyahu: per la prima volta un premier in carica si è seduto ieri al banco degli imputati per testimoniare in un processo, con numerosi capi d'imputazione, e rispondere ad accuse gravi che vanno dalla frode alla corruzione. Entrato alle dieci del mattino in una gremita e superprotetta aula del tribunale distrettuale di Tel Aviv, il primo ministro ha parlato per cinque ore difilato.

Secondo round oggi dal primo pomeriggio fino a sera, e così via per tre giorni a settimana almeno per i prossimi 15 giorni. Come hanno stabilito i giudici respingendo tutti i ricorsi per rinviare (l'ultimopresentato da 12 ministri domenica) in cui si chiedeva di tener conto del delicato momento

politico con la crisi in Siria e la guerra a Gaza in corso, che già gli è valsa una lunga dilazione.

Ad accogliere Netanyahu in aula, una folla di ministri e politici a sostegno. Presente anche Avner Netanyahu, il figlio più giovane del primo ministro, mentre la moglie Sara e il maggiore Yair sono a Miami. Fuori, davanti al tribunale, manifestanti divisi tra pro e contro: da una parte i familiari degli ostaggi con le foto dei loro cari ancora prigionieri a Gaza, dall'altra i pro-premier. Polizia a cavallo e sicurezza dappertutto.

Completo blu, spilletta degli ostaggi su un revers e bandierina israeliana sull'altro, parlando con la sua voce da oratore il primo ministro ha tentato di minimizzare le pesanti accuse ricordando a tutti che Israele sta affrontando pro-

blemi molto più grandi e ha già cambiato il volto del Medio Oriente: «Ora è la politica che conta, non la copertura mediatica positiva (per la quale è accusato di aver scambiato favori)», ha detto perentorio.

SIGARI E CHAMPAGNE

Respingendo con veemenza l'immagine di uomo potente dedito a godersi i lussi, e descrivendosi come uno spartano servitore dello Stato, dedito alla lettura di libri di storia e biografie, uno che lavora 24 ore su 24, rinunciando al tempo con la sua famiglia: «Se ogni tanto fumo un sigaro, non ho tempo di finirlo. E per quanto riguarda lo champagne, non sopporto quella roba», ha ironizzato riferendosi al capo d'imputazione secondo cui avrebbe ricevuto sigari e champagne dal magnate di



La manifestazione fuori del tribunale

Hollywood Arnon Milchan e dal miliardario James Packer. Nel più grave dei tre casi a suo carico, il premier è accusato di corruzione, frode e abuso di fiducia perché avrebbe firmato un provvedimento favorevole al magnate dei media Shaul Elovitch, azionista di control-

lo di Bezeq, la più grande compagnia di telecomunicazioni israeliana, in cambio di una copertura positiva su Walla News, sito web di proprietà di Elovitch nel 2012. Secondo i pubblici ministeri, l'accordo sarebbe stato siglato durante una cena 12 anni fa in cui Netanyahu e la moglie lo hanno ospitato. «Non c'è stato alcun accordo, niente di niente», si è difeso Netanyahu, «con Elovitch e sua moglie Iris si è instaurato un legame, ma non la relazione stretta che è stata descritta. All'epoca Walla si mostrò straordinariamente ostile. C'è un motivo per cui è stato chiamato Walla Akbar», gioco di parole sulla frase in arabo Allahu akbar (Dio è il più grande). Poi ha voluto chiarire sulla moglie Sara (la quale, si racconta nei salotti di Tel Aviv, avrebbe un documento segreto che metterebbe nei guai Bibi se la tradisse): «Lei non interferisce nella politica né nei colloqui».

GLI OSTAGGI

Lasciato il tribunale, Netanyahu ha ripreso le funzioni di capo del governo rilasciando dichiarazioni di fuoco e avvertimenti al nuovo regime siriano. Nessuna parola invece sulle trattative in corso per liberare gli ostaggi, che i Paesi mediatori così come funzionari israeliani di alto livello danno a un buon punto. —

LA RISPOSTA A TRUMP

Il Cremlino: «È l'Ucraina a rifiutare i negoziati»

MOSCA

È l'Ucraina che «rifiuta ogni trattativa», e quindi la Russia continuerà la cosiddetta operazione militare speciale «fino alla sua fine vittoriosa». È dura la risposta del Cremlino all'ultima uscita di Donald Trump, che aveva invitato Vladimir Putin a «fare la pace» perché ormai «ha perso». Una risposta quasi scontata e in linea con le schermaglie che precedono i possibili negoziati, che Donald Tusk considera ormai imminenti. Le trattative «potrebbero iniziare nell'inverno di quest'anno», ha detto il premier polacco, il cui Paese assumerà da gennaio la presidenza di turno dell'Ue.

Gennaio sarà anche il mese dell'insediamento alla Casa Bianca di Trump, che ha detto di essere già al lavoro per mettere fine a una guerra che ha bollato come «ridicola». Il presidente ucraino Volodymyr Zelensky gli ha espresso «profonda gratitudine» per quella che ha definito la «forte determinazione a porre fine a questa guerra in modo giusto», dopo il vertice a tre di domenica a Parigi con Emmanuel Macron. Ma i conti bisognerà farli con la Russia, e da parte sua, almeno a parole, non ci sono segni di cedimento.

«L'operazione militare speciale finirà quando tutti gli obiettivi stabiliti dal presidente, il comandante in capo, saranno raggiunti», ha affermato il portavoce di Putin. E si sa che gli obiettivi enunciati sono l'acquisizione delle quattro regioni russe finora parzialmente occupate e l'impegno di Kiev a non entrare nella Nato. Tali risultati, ha aggiunto, possono essere raggiunti con l'impiego delle armi o come «risultato di colloqui di pace», nei quali appunto «la parte ucraina rifiuta di impegnarsi». —

Med news Italpress
un notiziario, tre lingue,
un ponte tra culture



Med news è il notiziario in italiano, inglese e arabo dell'agenzia di stampa Italpress. Uno sguardo quotidiano ai Paesi del Maghreb, dell'Asia occidentale, del vicino Oriente. Ogni giorno gli aggiornamenti di un desk dedicato e dei corrispondenti di Italpress: **news, interviste, schede e approfondimenti**. Per conoscere ciò che avviene in quell'area e far conoscere cosa avviene in Italia e in Europa.

>> Italpress
agenzia di stampa
italpress.com

Regione



Un momento dei lavori del Consiglio regionale con gli alunni delle superiori in visita. FOTOLASORTE

Pioverono 433 emendamenti sulla manovra di Bilancio

Sono 21 di giunta, 78 di maggioranza e 334 quelli presentati dall'opposizione. Via alla maratona per la Stabilità. Si a 23,5 milioni per le spese dell'assemblea

Valeria Pace

È iniziata la corsa all'approvazione della manovra di Bilancio 2025, una seduta di Consiglio regionale da quattro giorni. E come in tutte le maratone che si rispettino (il traguardo dovrebbe essere venerdì alle 20, ma è possibile si vada avanti a oltranza) non si può iniziare con uno sprint. Così i punti all'ordine del giorno non sono stati esauriti. Si sono ascoltate le relazioni di maggioranza (redatte da Antonio Calligaris per la Lega, Alessandro Basso per Fdi, Mauro Di Bert per Fedriga presidente e Andrea Cabibbo per Fi) e minoranza (di Andrea Carli per il Pd, Massimo Moretuzzo per il Patto e Furio Honsell per il Misto), e la discussione generale non è nemmeno terminata. E questo ha spostato il termine per presentare ulteriori emendamenti a oggi. Fi-

no a quando è aperta la discussione generale i relatori possono presentarne – o ritirarne – altri. I giochi allora sono ancora aperti per quanto riguarda i 10 milioni a disposizione dei consiglieri, e saranno senza dubbio gli eletti nelle file della maggioranza a spartirsi le risorse. Intanto sono piovuti ad ora 433 emendamenti, di cui 5 ritirati, sul testo presentato dalla giunta. In particolare, sono 21 gli emendamenti di giunta, 78 quelli di maggioranza e 334 di opposizione. Nel frattempo il Consiglio regionale ha approvato con 31 voti a favore e tre astenuti (tutti i consiglieri del Misto) il Bilancio di previsione 2025-27 dell'assemblea legislativa.

LE SPESE PER L'ASSEMBLEA

È stato fissato a 23,5 milioni il fabbisogno del parlamentino regionale per il 2025, 71 per il

triennio fino al 2027. Quasi un terzo delle risorse 2025 è impegnato per il pagamento dei vitalizi (8,2 milioni, su di 240 mila euro rispetto al 2024 perché tre ex consiglieri in più ne godono e per «l'adeguamento del 2% all'inflazione»), poi 6 milioni sono dedicati alle spese connesse alla carica e 3 milioni per la valorizzazione del territorio. Queste le principali voci di spesa enumerate da Simone Polesello (Fp), relatore del provvedimento.

LA DISCUSSIONE

I relatori di maggioranza e opposizione hanno ribadito le posizioni già emerse in Commissione Bilancio, sulla «manovra più ricca di sempre» da 6,24 miliardi, un ritornello che ritorna nei discorsi sia di maggioranza sia di opposizione. In estrema sintesi, per la coalizione che appoggia la giunta, il lavoro

ANTONIO CALLIGARIS
CAPOGRUPPO DELLA LEGA
RELATORE DI MAGGIORANZA

«Le risorse sono aumentate del 20% rispetto all'anno scorso, ci consentono di attivare misure che il Veneto ci invidia»

dell'esecutivo regionale dimostra oculatezza nella gestione delle risorse e una visione per la comunità. Per le opposizioni non si fa abbastanza considerate le enormi risorse a disposizione. Calligaris ha sottolineato che le risorse quest'anno sono maggiori rispetto all'anno precedente del 20%, cosa che permette al Fvg di avere «misure che in Veneto ci invidiano». Basso invece si è concentrato sulle novità nel suo territorio di riferimento, parlando dell'Istituto di Pordenone e della prossima inaugurazione dell'ospedale. Per Di Bert la manovra è apprezzabile dato che «si ragiona sia sul lungo termine con investimenti sulle infrastrutture, sia per aiutare le persone ad affrontare il costo della vita». Cabibbo sottolinea invece le misure volte a «rendere più attrattivo il nostro territorio per famiglie, giovani e lavoratori».

Dall'opposizione, Carli ha chiesto interventi forti sui lavoratori poveri, con l'azzeramento dell'addizionale Irpef regionale sul primo scaglione di redditi. Moretuzzo ha criticato la «latitanza» sulla questione ambientale: «La legge Fvg Green è depotenziata». E Honsell ha attaccato la manovra, tacciata di essere sbagliata «nel suo impianto logico e politico: tutte le risorse premiano il patrimonio». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PREMIO GRILZ

Bagarre in aula



Durante la relazione di Furio Honsell (Open), è scoppiata la bagarre in aula. Honsell ha dichiarato la sua contrarietà ai fondi stanziati per il premio dedicato al giornalista triestino Almerigo Grilz «un anti-fascista» celebrato con «ben 90 mila euro». Michele Lobianco (Fi) è insorto, urlando: «È finita l'apartheid culturale». E fuori microfono si è acceso anche Claudio Giacomelli (Fdi). Dopo un botta e risposta e bagarre generalizzate, il presidente Mauro Bordin ha pregato l'esponente di Open di «non fare polemica».

BASSO (FDI) SULLA NADEF

«Bibbia per noi»



Si è parlato anche della nota di aggiornamento del Documento di Economia e Finanza regionale (Nadef), che Alessandro Basso – relatore di maggioranza – ha chiamato «una sorta di Bibbia» del centrodestra: «Qui c'è la nostra visione di futuro». Mentre per le minoranze, Andrea Carli (Pd) ha bollato come un documento che non presenta «alcuna novità», e – questo l'afondo – Furio Honsell (Open) «promesse che mirano al consenso a breve termine». Il documento contiene indicazioni sugli enti e società controllati, partecipati e strumentali.

Protesta in piazza Oberdan durante la seduta L'Unione degli studenti: «Non si pensa ai giovani»

L'INIZIATIVA

Roberta Mantini

«Non è un paese per giovani», questo slogan «gridato» dall'Unione degli Studenti sotto le finestre del Consiglio regionale mentre, ieri mattina, erano in corso i lavori per la legge di bilancio e stabilità 2025.



Il palazzo del Consiglio

«Abbiamo assistito – spiega Beatrice Bertossi dell'Unione degli studenti – all'ennesima legge di bilancio scritta senza il dialogo con le parti sociali, i movimenti e i sindacati di categoria, un documento economico-finanziario che privilegia i privilegiati. L'abbiamo visto con l'istruzione – sottolinea Bertossi – con tagli di 22 milioni, finanziamenti di 5 milioni alle scuole private, quando ci sono scuole in regione che hanno bagni inagibili e fanno lezioni nei container come lo Stringher di Udine e il Kennedy di Pordenone. Esigiamo – afferma Bertossi – un cambio di rotta sull'istruzione, vogliamo che vengano ascoltate le rappresentanze studentesche. La consulta studentesca – ag-

giunge – non riceve finanziamenti da anni, gli studenti stanno male e le risposte che sta fornendo la Regione, come il bonus psicologo, non rispondono alle esigenze».

Durante la manifestazione, l'Unione degli studenti ha espresso la propria opinione anche su altri temi: «Prendiamo una scuola pubblica inclusiva e che metta al centro gli studenti; il ripensamento radicale del modello educativo che diventi uno strumento di emancipazione sociale e uno spazio di elaborazione critica; invitiamo le istituzioni a coinvolgere le nuove generazioni nei processi decisionali e a investire in un'istruzione pubblica forte, equa e orientata al futuro». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STOP AND GO IN MATTINATA

Classi in visita al Palazzo ma i lavori sono sospesi

Una sessantina di studenti provenienti da due scuole superiori del Friuli Venezia Giulia (due quinte del liceo scientifico Linussio di Codroipo e una quarta e una quinta dell'Isis Deganutti di Udine) assieme a cinque docenti hanno assistito al via della maratona per arrivare all'approvazione della manovra di Bilancio 2025. Sono stati accolti dall'ufficio di gabinetto del Consiglio regionale.

I ragazzi sono stati sfortu-

nati e non hanno assistito ai momenti più intensi del dibattito. Inizio lavori in ritardo di una mezz'ora e poi sospensione della seduta – come accade spesso nel primo giorno di legge di bilancio – per esaminare e concordare emendamenti. Sono 25 le scuole che nel 2024 hanno varcato le porte del palazzo di piazza Oberdan, sia per visite guidate sia per sedute consultive (6 gli istituti coinvolti in questa attività). —

Friuli Venezia Giulia

«Salvate il Tagliamento» L'appello dei 14 mila E la politica si divide

Consegnate le firme raccolte dal comitato sorto a difesa del fiume alpino
Il presidente del consiglio Bordin: tutelare le aree a rischio e l'ambiente

Cristian Rigo / UDINE

Sono poco meno di 14 mila, 13.780 per la precisione, i cittadini che hanno sottoscritto la petizione promossa dall'associazione "Assieme per il Tagliamento" per dire no alla realizzazione di traverse e nuove casse di espansione come ipotizzato nel piano di gestione delle alluvioni che la Regione è pronta a valutare insieme ai tecnici indicati dai comuni.

Una decisione, quest'ultima, maturata in seguito all'ordine del giorno del consigliere di maggioranza Markus Maurmair (Fdl), approvato con 34 voti su 38 presenti dal consiglio che ha di fatto introdotto un'ulteriore fase di confronto tecnico con l'obiettivo di dipanare dubbi e perplessità. Un obiettivo ambizioso, non solo per la complessità del tema, ma anche perché le posizioni sono inevitabilmente diverse a seconda del punto di vista e del territorio da cui si guarda.

Se da una parte la Bassa friulana attende da anni interventi che possano quantomeno ridurre il rischio di nuove alluvioni (nel 1966 l'intero comune di Latisana fu travolto dalla violenza dell'acqua che provocò 4 vittime in pianura e 16 in Carnia) dall'altro il Medio Friuli è invece preoccupato dall'impatto ambientale che potrebbero avere le opere ipotizzate come la diga o traversa laminan-



IN PIAZZA OBERDAN

LA PETIZIONE È STATA ILLUSTRATA DAI REFERENTI DEL MOVIMENTO SPONTANEO

La giunta ha disposto approfondimenti tecnici come chiesto dal consiglio regionale con la mozione

te. «Sono previste tre casse di espansione e una laminazione legata al ponte di Madrisio nei comuni di Varmo e Rivignano-Teor, i cittadini sono profondamente preoccupati per il grave impatto che queste opere avranno sulle aree adiacenti ai paesi», ha osservato la presidente del comitato Franca Pradetto. Per il comitato la maggior parte delle opere previste non risolverebbero il problema distruggendo invece «un

pezzo della nostra storia, il re dei fiumi alpini, un simbolo di bellezza e integrità naturale unico in Europa». L'alternativa per il comitato c'è: un progetto elaborato seguendo la normativa che promuove la rinaturalizzazione dei corsi d'acqua. «Il nostro progetto rispetta gli obiettivi europei e punta a garantire al contempo la sicurezza idraulica delle comunità a valle, offrendo soluzioni sostenibili e rispettose dell'ambien-

te», ha assicurato Pradetto.

Secondo la consigliera regionale Serena Pellegrino di Alleanza Verdi e Sinistra bisogna puntare su «opere di manutenzione e pulizia costante che possano permettere alle acque il giusto decorso alla foce». Da qui la richiesta che «il fiume non venga ulteriormente antropizzato con opere che possono impattare a tal punto da stravolgere lo stesso corso fluviale». Dello stesso avviso anche il consigliere di Open Fvg, Furio Honsell, mentre secondo i consiglieri dem Nicola Conficoni e Manuela Celotti «la petizione è la conseguenza di una mancata chiarezza e dell'assenza di percorsi di condivisione delle intenzioni e dei progetti su un tema che, come è evidente, scalda e attiva i cittadini che intraprendono azioni che le istituzioni non possono ignorare». Per Rosaria Capozzi (Movimento 5 Stelle) è «l'agire pasticciato della Giunta Fedriga ad aver generato la confusione che regna attualmente, causando contrapposizioni tra cittadini e amministratori».

A parere di Maddalena Spagnolo, consigliere latianese della Lega, unica esponente della maggioranza a non votare la mozione Maurmair, «la salvaguardia delle vite umane è e deve sempre essere la priorità, per questo non posso che condividere le parole del presidente Fedriga che ha evidenziato la necessità di difendere il territorio e la popolazione con opere che siano paesaggisticamente compatibili». Dal canto suo il presidente del Consiglio regionale, Mauro Bordin ha evidenziato come «il Tagliamento sia un patrimonio naturalistico prezioso per il Fvg, ma - ha messo in guardia - c'è un bene primario che va tutelato: la vita umana di chi popola le aree a rischio a ridosso del fiume. A quel territorio vanno date risposte, attese da anni, concrete e tempestive, riservando la massima attenzione all'ambiente». E proprio per trovare quel punto di incontro sono stati disposti «ulteriori approfondimenti tecnici sugli interventi da realizzare». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TRAGEDIA DI CALENZANO

Fedriga: la sfida è garantire la sicurezza

«La cultura della sicurezza sul lavoro è fondamentale. Noi possiamo mettere tutti i presidi possibili, ma è fondamentale la cultura della sicurezza. Sul caso specifico ci sarà la magistratura che indagherà e cercherà di capire cosa è successo». Lo ha detto ieri a Trieste, il presidente del Friuli Venezia Giulia, Massimiliano Fedriga, rispondendo a una domanda sull'esplosione avvenuta a Calenzano e sulla sicurezza sul lavoro.

«Questo caso - ha puntualizzato Fedriga - è difficile da generalizzare perché oltretutto oggi ancora non si conoscono tutte le dinamiche, le cause e le responsabilità». Secondo il governatore, «la grande sfida è la cultura della sicurezza perché oggi il rischio non sono la mancanza di norme ma l'applicazione delle stesse nella quotidianità. E il rischio è oltretutto che nella quotidianità uno dia per scontato magari quell'esperienza che ha avuto e faccia calare l'attenzione nel mestiere e nel controllare che tutto rispetti le norme. Questa penso sia la sfida di oggi».

Nel frattempo il bilancio dell'esplosione avvenuta ieri al deposito Eni di Calenzano, nei dintorni di Firenze è salito a cinque vittime. Ieri mattina sono subito riprese le ricerche, e i corpi dei tre dispersi che ancora mancavano all'appello sono stati ritrovati nell'area delle pensiline di carico, dove è deflagrata l'esplosione che ha provocato il successivo incendio. —

L'INCONTRO

Amirante: alle Ater 17 milioni Sostegno ai non residenti

Giorgia Pacino / TRIESTE

Primo confronto in Regione per i nuovi presidenti delle Ater regionali. Ieri si è tenuta la conferenza del sistema regionale delle aziende territoriali per l'edilizia residenziale, la prima da quando sono stati rinnovati i consigli di amministrazione, per fare il punto su investimenti e riforma delle politiche abitative.

Dopo i saluti di benvenuto a Daniele Mosetti, Vanessa Colosetti, Mauro Candido e Daniele Serгон, nominati rispettivamente alla presidenza delle Ater di Trieste, Udine, Pordenone e Gorizia, si è discusso di in-

vestimenti.

«Abbiamo già messo i ferri in acqua sulle risorse che abbiamo destinato per progettazioni di nuove opere o recuperi di edifici», ha detto al termine della riunione l'assessore regionale alle Infrastrutture, Cristina Amirante. Si tratta dei 3 milioni di euro previsti dal piano quinquennale, che «ancorché non approvato, abbiamo seguito come indicazione per i finanziamenti» ha aggiunto l'assessore Amirante, confermando che quest'anno sono previsti 17 milioni di euro a favore del sistema Ater.

L'assessore ha illustrato ai neo-nominati presidenti

anche i punti salienti della riforma della legge sulle politiche abitative che comincerà il suo iter legislativo il prossimo anno ed già stata oggetto di una decina di incontri con Comuni, Ater, enti del Terzo settore, sistema delle agenzie immobiliari, Unione dei piccoli proprietari e soggetti delle costruzioni.

L'obiettivo della riforma è rendere più efficiente l'impianto attualmente regolato dalla legge 1/2016 e «garantire ai Comuni e al Terzo settore l'accoglienza delle persone più in difficoltà, per poi passare a forme stabili che permettano di trovare una residenza adeguata



Da sinistra Cristina Amirante con Daniele Mosetti, Vanessa Colosetti, Daniele Serгон e Mauro Candido

alle proprie disponibilità economiche», ha precisato ancora Amirante, anticipando di voler creare «formule di sostegno» anche a favore di fasce di popolazione non residente perché possano «beneficiare delle agevolazioni esistenti». Un'apertura che potrebbe ampliare la platea dei beneficiari.

In questo contesto, l'Ater è stata individuata «come soggetto principale, incaricato della gestione delle forme di edilizia convenziona-

ta. Andremo a rafforzare il ruolo delle Ater territoriali - ha concluso l'assessore Amirante - riconoscendo le competenze e le professionalità dei soggetti che le gestiscono». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SENTENZA

Quattro anni al filosofo Caffo per lesioni all'ex compagna

Lui si scusa, ma solo sul piano morale: «Va bene colpirne uno per educarne mille»

Francesca Brunati
e Federica Zaniboni / MILANO

Si è chiuso con una condanna a quattro anni di carcere il processo di primo grado in cui Leonardo Caffo, il filosofo progressista e antispecista, era imputato per maltrattamenti aggravati e lesioni gravi nei confronti della sua ex compagna. Una sentenza che lui spera di «cambiare» in secondo grado: «sono stato colpito per educarne mille» ha detto, aggiungendo di chiedere scusa solamente «su un piano morale».

A decidere di accogliere, in sostanza, la richiesta della Procura, che aveva chiesto una condanna a 4 anni e mezzo, è stata la quinta sezione penale del Tribunale di Milano, presieduta da Alessandra Clemente, che ha anche disposto, oltre alle spese legali, una provvisoria di 45 mila euro dei confronti della parte offesa.

È stata pure dichiarata l'interdizione per 5 anni dai pubblici uffici nei confronti dell'intellettuale, di recente al centro di polemiche per l'invito, da lui poi declinato, ricevuto dalla scrittrice e curatrice di «Più libri più liberi» Chiara Valerio:

avrebbe dovuto partecipare alla fiera della piccola e media editoria ma in molti hanno protestato contro la sua presenza, definita «inopportuna» per via del suo processo per violenza domestica, in quanto l'edizione di quest'anno è stata dedicata a Giulia Cecchettin.

Oggi, ha spiegato Elena Tomayer, l'avvocato della ex compagna, da un lato è stato «messo un punto fermo fondamentale per Carola e per chi le sta intorno» e dall'altro è stato dimostrato che «la giustizia c'è e funziona. I tempi non dipendono dalla magistratura, ma da elementi esterni. La sentenza ci dice che le donne devono denunciare». Per Carola, provata per l'incubo vissuto, è stata data conferma a una «verità che per quasi due anni ho cercato di far emergere, affrontando innumerevoli difficoltà, sia sul piano personale e legale che mediatico. Queste difficoltà non sono un caso isolato – ha continuato – chiunque si trova in una situazione simile si scontra con un sistema che troppo spesso manca di strumenti adeguati per supportare le vittime». Le quali «continuano a pagare il prezzo di una pro-



LEONARDO CAFFO
FILOSOFO PROGRESSISTA
E ANTISPECISTA

fonda carenza nell'educazione sentimentale e di una cultura permeata di pregiudizi».

Davanti alla condanna a 4 anni per maltrattamenti e lesioni gravi, seppur depurati da due aggravanti, Caffo non ha esitato a respingere gli addebiti: «Cercherò di capire il senso dell'andare in appello. Sono molto dispiaciuto e rammarricato. Io ho detto quello che per me era la verità. La verità processuale poi è un'altra cosa». Ha aggiunto di sperare ancora che «non ci sia violenza contro le donne» e di non aver «alcu-

na ragione di contestare una battaglia così sacrosanta». Cioè, ha aggiunto, «va bene colpirne uno per educarne mille: io sono stato colpito, speriamo educino gli altri mille». Tra le altre cose ha detto di essere pronto ad accettare le conseguenze della decisione dei giudici. «Non sono belligerante, non lo ero prima e non lo sarò dopo, ho un'enorme capacità di incassare m. e continuerò a incassarla».

Tra 90 giorni arriveranno le motivazioni della sentenza e poi il ricorso in appello dei difensori, gli avvocati Filippo Corbetta e Romana Perin, per cercare di ribaltare un verdetto che, par di capire, ha condiviso la ricostruzione del pm Francesca Gentilini, ora a Monza, e della collega Milda Milli. La quale, qualche mese fa, nella sua requisitoria, ha passato in rassegna i molti episodi di minacce, insulti, anche nei confronti dei famigliari di lei, e «inaudite» violenze verbali e fisiche, tra cui un litigio, nell'agosto 2020, che sarebbe finito con una frattura scomposta. Vincendo queste su cui oggi il filosofo «sul piano morale» si è sentito «di chiedere scusa». —

A VICENZA

Paura all'ospedale Scoppia un incendio sospesi gli interventi

VICENZA

Prima il fumo, poi le fiamme. Paura ieri mattina all'ospedale San Bortolo di Vicenza, dove è divampato un incendio improvviso, sviluppandosi dal vano sotterraneo lavanderia. A causare il rogo, intorno alle 9.30 di ieri, dovrebbe essere stato il surriscaldamento di un macchinario a catene, che distribuisce i camici per i medici e gli operatori sanitari.

Il fumo ha prima riempito i locali interrati dell'ala nord – per un totale di circa trecento metri quadrati del vano della lavanderia – per poi salire fino ad alcuni reparti dei piani superiori. Immediato il trasferimento di 91 pazienti, che si trovavano tra le aree di Chirurgia generale, Chirurgia vascolare, Neurochirurgia e Urologia, le più vicine allo stanzone dove si è sviluppato il rogo. Nel frattempo, la dirigenza ospedaliera ha anche disposto la sospensione, per alcune ore, delle visite ambulatoriali, dell'attività diagnostica e degli ulteriori interventi programmati, ma non ancora iniziati. Mentre è stata garantita la chirurgia d'urgenza, così come sono stati portati a termine gli in-

terventi che erano già cominciati. Sono state rimandate anche le visite ambulatoriali di alcune specialità, così come le attività di diagnostica del laboratorio analisi e della radiologia.

I vigili del fuoco, in sedici, si sono presentati sul piazzale dell'ospedale con un'autopompa, due autobotti e altri mezzi ausiliari. E sono riusciti ad avere la meglio sulle fiamme nel giro di un'ora, ripristinando la situazione ordinaria. Sul posto, anche alcune pattuglie della questura e della polizia locale.

Il bollettino conclusivo riporta, quindi, nessun ferito e nessun intossicato, né tra i pazienti, né tra il personale sanitario.

Le fiamme, sviluppatesi nell'area interrata dell'ospedale, hanno interessato l'impianto di distribuzione delle divise e gran parte dell'abbigliamento che era depositato all'interno di quella stanza. Aree poi isolate e messe in sicurezza.

Mentre, terminato il lavoro dei vigili del fuoco, progressivamente è stato ripristinato l'ordinario svolgimento delle attività che nel frattempo erano state sospese. —

L.B.

LA TENDENZA

Case di lusso in montagna Con 16 mila euro al metro Cortina batte Courmayeur

CORTINA

Il fascino delle Olimpiadi. Da Gstaad e da St Moritz a Cortina. Sì, accade anche che l'italiano con villa nelle due cittadine sciistiche più rinomate in Svizzera decida di prender casa a Cortina. Per uno status olimpico, ben s'intende. Tant'è che nei giorni scorsi c'è chi è salito a Cortina per verificare, con l'intenzione di concludere prima che i prezzi salgano.

Tra le mete più rinomate delle Alpi, la «regina delle Dolomiti» è infatti quella maggiormente gettonata per le case di lusso con il 40% delle richieste totali nonostante prezzi pari a circa 16 mila euro al metro quadro di media, con una crescita intorno al 10% rispetto al 2023.

Lo evidenzia uno studio del portale immobiliare *Luxyestate.com* partner di *Immobiliare.it*. La seconda città più richiesta, alle spalle di Cortina, con il 26,5% della domanda complessiva, è Courmayeur, con prezzi intorno ai 10 mila euro, in diminuzione del 4% circa nel confronto con il 2023. Ma attenzione: gli operatori di



«I prezzi così alti ai piedi delle Tofane si riferiscono a immobili di lusso, di prestigio, a residenze del tutto particolari»

GIULIANO DAL MAGRO
VICEPRESIDENTE REGIONALE
DELLA FEDERAZIONE AGENTI IMMOBILIARI

Cortina ammettono che nell'ultimo anno la media del rialzo è stata del 15%, per cui i prezzi oscillano dai 14 mila euro al mq ai 20 mila. Dipende dalla location. I balconi più ricercati sono quelli di Pecol, Ciandaries, Grava e Alverà, dove si può arrivare a spendere anche tra i 24 ed i 25 mila euro. Con alcune eccezioni, magari per qualche caratteristica mansarda. O per ambienti da 180 mq che possono valere 4 milioni e mezzo. Si scende sotto queste quote solo per gli immobili da ristrutturare (tipo una villa da 440 mq per soli 3, 5 milioni, cioè poco meno di 8 mila al mq).

In ogni caso, ristrutturare

a Cortina costa molto di più che altrove. E l'offerta comunque è florida, si trova di tutto, dalle ville da mille metri con prezzo riservato, ai monolocali da 20 mq a soli 50 mila euro. In alternativa si possono acquistare multiproprietà, cioè singoli periodi dell'anno predefiniti, a partire da 2.500 euro a settimana. «In località come Cortina il posizionamento di un bene, la consistenza di quel bene, il bene stesso diventa quasi sempre un unicum» sottolinea Giuliano Dal Magro, agente immobiliare dell'agenzia «Dolomitissime» e presidente provinciale e vicepresidente regionale della Fiaip, la Federazione



Una veduta di Cortina d'Ampezzo

italiana Agenti immobiliari professionali. «I prezzi così alti, ai piedi delle Tofane, si riferiscono a immobili di lusso, di prestigio, insomma a residenze del tutto particolari. E nella considerazione dobbiamo comprendere le ristrutturazioni di eccellenza con degli arredamenti molto importanti; interventi seguiti da architetti di fama, italiani e perfino stranieri».

La media di questi gioielli spazia tra i 120, 150, i 170, anche i 180 metri quadrati. «Non stiamo parlando di metrature intorno ai 400 mq. Sono appartamenti» spiega Dal Magro «che fanno parte per lo più di immobili singo-

li, ricavati magari da due unità. A Cortina è difficile avere attico e super attico perché non ci sono immobili di questo genere. Ci sono delle mansarde con viste strepitose o degli appartamenti belli. E il più delle volte questi alloggi vengono venduti con arredi importanti».

La platea? «Italiani, per la maggior parte. Ma, si sa, lo stile Italia è sempre più ricercato. E quindi si sono affacciati russi piuttosto che americani. Ma in vista delle Olimpiadi il richiamo sarà sempre maggiore».

Si diceva di Cortina preferita da qualche italiano alle località svizzere. Secondo l'Alpine Property Report di

Knight Frank, i prezzi maggiori si rilevano proprio a Gstaad, dove si sfiorano i 44 mila euro al metro quadro per le baite di lusso, e a St. Moritz che oscilla tra i 31.600 e i 34.900 euro al metro quadro. A Courchevel 1850, località francese, la vendita si muove fra i 30 mila e 33.200 euro al metro quadro.

Ma Cortina, in Italia, lascia tutti alle spalle. Il terzo posto, dopo Courmayeur, in termini di interesse, è occupato da Badia, con l'11% circa delle ricerche. Qui, i costi delle case di lusso sono una via di mezzo tra quelli di Cortina e di Courmayeur, e raggiungono i 12 mila euro al metro quadro in rialzo appena dell'1% rispetto a 12 mesi fa.

In quarta posizione c'è Madonna di Campiglio, con il 10% delle richieste complessive e prezzi che superano di poco quelli di Badia, fermandosi appena sotto i 13 mila euro. Quinto e sesto posto, nell'ordine, per Sestriere e Cervinia, ma in queste due destinazioni la richiesta di immobili di pregio si abbassa notevolmente, fermandosi rispettivamente al 4% e al 3,5% del totale. A livello di prezzi, la celebre meta sciistica valdostana si aggira intorno agli 8 mila euro, mentre quella piemontese rimane sotto i 6 mila euro medi, mostrando una certa stabilità nel paragone con 12 mesi fa. Bormio, in provincia di Sondrio, chiude la graduatoria delle sette località esaminate, con la domanda di case di lusso al 2% circa e prezzi con una media appena superiore ai 6 mila euro al mq. —

FRANCESCO DAL MAS

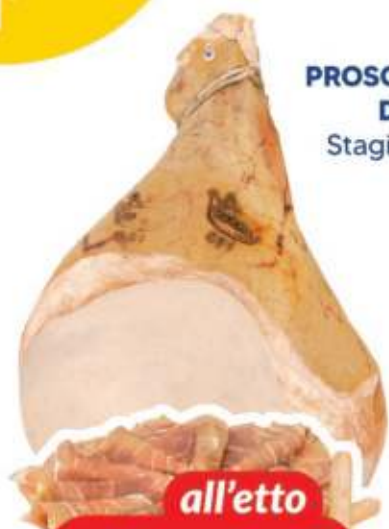


SUPER IPER VISOTTO

ti fa risparmiare!

il Natale
**SPESO
BENE**

OFFERTE
DALL'11 AL 24
DICEMBRE 2024



**PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA**
Stagionato 24 mesi

all'etto
€ 2,19
€/kg 21,90



**PARMIGIANO REGGIANO
DOP 24 MESI**

**PARMIGIANO
REGGIANO**
Quello vero è uno solo.



al Kg
€ 13,49



**ARROSTATO MAGRO
DI VITELLO**

al Kg
€ 11,50



€ 5,99

**OLIO EXTRA
VERGINE D'OLIVA
ULISSE
CLEMENTE 1 lt**



**CAFFÈ MACINATO
QUALITÀ ORO
LAVAZZA 3x250 g**

€ 11,50
€/kg 15,33

**RISO GALLO
CARNAROLI
RISERVA
1 kg**



€ 1,99

**SUPER IPER
PREZZO**

LA FRUTTA E LA VERDURA

NOCI CALIFORNIA € 5,49 Kg

DATTERI MEDJOL
FATINA 250 g € 3,49
€/kg 13,96

ARANCE NAVEL FOGLIA  € 1,69 Kg

LA MACELLERIA

LINGUA SALMISTRATA
DI BOVINO ADULTO € 8,50 Kg

COTECHINO NOSTRANO € 5,90 Kg

CAPPONE NOSTRANO € 7,50 Kg

LA GASTRONOMIA

PROSCIUTTO COTTO
ALTA QUALITÀ FIORDISTELLA  € 1,39 etto
€/kg 13,90

PIAVE DOP VECCHIO
SELEZIONE ORO  € 1,29 etto
€/kg 12,90

INSALATA RUSSA € 0,69 etto
€/kg 6,90

LE SPECIALITÀ FRESCHE

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO
THE ICELANDER 300 g € 6,90
€/kg 23,00 

PASTA SFOGLIA/BRISÉE/FROLLA ROTONDA
BUTONI 230 g € 1,19
€/kg 5,17 

RICOTTA FRESCA
VALLELATA 250 g € 0,99
€/kg 3,96 

I SURGELATI

OLIVE ASCOLANE
GELA 1 kg € 4,99 

CAPPESANTE ATLANTICHE
MACDUFF 750 g € 10,90
€/kg 14,53 

SGROPPINO ANALCOLICO
AL LIMONE 800 g € 2,49
€/kg 3,11 

LA DISPENSA

FERRERO ROCHER
30 PEZZI 375 g € 8,49
€/kg 22,64

TORRONE CLASSICO/TENERO
ALLA MANDORLA SPERLARI 150 g € 2,89
€/kg 19,27

PERSONA, CASA, PET CARE

CARTA FORNO DOMOPAK
15 metri € 1,70

CI TROVI NELLE PROVINCE DI
PORDENONE, TREVISO, UDINE, VENEZIA

  @supermercatisotto

VISITA IL NUOVO LOOK DEL NOSTRO SITO
www.supermercatisotto.it

 **ONLINE
VISOTTO**

5. STINO DI LIVENZA
PORDENONE
PIEVE DI SOLIGO

ECONOMIA

L'AZIENDA DI VIVARO QUOTATA SU EURONEXT

La Friulchem dà l'addio alla Borsa «Più focalizzati e con costi minori»

Il cda ha votato la proposta di ritiro dalle negoziazioni
Il 23 dicembre decideranno i soci fra cui c'è anche Friulia

Maura Delle Case / VIVARO

Friulchem si prepara a dire addio a Piazza Affari, dov'è quotata, sul segmento Euronext, da luglio 2019. Il cda della società di Vivaro guidata dall'ad Disma Giovanni Mazzola – Pmi innovativa tra i principali operatori italiani attivi a livello internazionale in R&D e nella produzione per conto terzi di semilavorati e prodotti finiti contenenti principi attivi farmaceutici e integratori alimentari, con particolare specializzazione nel drug delivery per il settore veterinario – ha deliberato, lo scorso 6 dicembre, di procedere alla convocazione dell'assemblea degli azionisti per decidere in merito alla proposta di revoca delle negoziazioni da EGM delle azioni ordinarie della società. Il quorum costitutivo per l'assemblea ordinaria – fissata per il 23 dicembre – è di almeno la metà dei soci presenti in assemblea dov'è richiesto il 90% dei voti a favore perché la proposta di delisting abbia seguito con successivo stop delle negoziazioni – stima la società – a partire dal 21 gennaio 2025.

Il board ha determinato in 0,907 euro per azione il valore di liquidazione, che incorpora un premio del 24% rispetto al prezzo di chiusura dello scorso 6 dicembre e del 15% rispetto all'andamento del titolo negli



L'immagine di un laboratorio di Friulchem

ultimi sei mesi. Largamente inferiore rispetto al valore del debutto del titolo in Borsa, a luglio 2019, pari a 1,80 euro, ma ormai a un passo rispetto al valore di mercato: l'annuncio del prossimo delisting ha infatti spinto a Piazza Affari, dove ieri ha chiuso a 0,875 euro (0,57%), ormai vicinissimo al valore di liquidazione.

A seguito della deliberazione del cda, gli azionisti di maggior peso – tra questi Friulia – hanno già comunicato le proprie intenzioni rispetto alla possibilità di recesso. Evlutis, azionista di riferimento con il 38,89% del capitale sociale, si è impegnato sino all'importo massimo di 2,25 milioni di eu-

ro, ad esercitare il diritto di opzione e anche sulle azioni che siano rimaste non optate dagli altri soci non recedenti. Quanto a Friulia (23,75% del capitale) e alla Fiduciaria Bernasconi (6,34%), entrambe hanno manifestato la propria intenzione di non esercitare il diritto di recesso in caso di via libera all'operazione in assemblea. Così, l'importo massimo previsto del recesso è stato stimato in circa 2.250.267 euro, determinato sulla base del prezzo di recesso e delle 2.481.000 azioni che costituiscono il flottante.

Nella relazione del cda sulla proposta di delisting che dovrà essere votata in assemblea



L'ad Disma Giovanni Mazzola

il presidente Alessandro Mazzola ha spiegato: «La proposta di revoca è motivata dalla necessità di razionalizzare i costi operativi, in conseguenza del contenimento degli adempimenti e degli oneri derivanti dallo status di società quotata, con la possibilità di concentrare maggiori risorse operative e finanziarie sulle proprie attività tecniche e commerciali, con una maggiore flessibilità gestionale e organizzativa e una

**Ricavi 2023
in calo del 29%
ma l'Ebitda è
cresciuto del 30%**

riduzione degli oneri gestionali». «Il delisting – scrive ancora Mazzola – permetterà alla società di focalizzarsi, in particolare, sulle proprie attività operative, volte al perseguimento degli obiettivi previsti dal piano industriale in termini di crescita nel mercato di riferimento».

Friulchem ha chiuso il 2023 con ricavi consolidati (riferiti alla capogruppo e alle controllate Fc France e Arcanatura) per 19.782 euro, in contrazione del 29% rispetto all'anno precedente, e con un Ebitda in linea, di circa 1,1 milioni. Ancora in riduzione i ricavi nel primo semestre 2024 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, pari a 14 milioni (-12%), mentre l'Ebitda ha registrato un significativo passo avanti, a quasi 1,2 milioni (+30%). —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TOTALMENTE **360** FVG.

banca360fvg.it f i y t in e

OSSERVATORIO REGIONALE

Mercato del lavoro l'andamento gennaio-ottobre resta positivo

UDINE

Resta positivo l'andamento del mercato del lavoro in Friuli Venezia Giulia tra gennaio e ottobre 2024. Lo attesta l'ultimo report dell'Osservatorio lavoro della Regione. Ad ogni rilevazione si registra una variazione in aumento, tanto delle assunzioni quanto dell'occupazione. Fino alla prima metà del 2023 la crescita dell'economia determinava il forte aumento delle assunzioni a tempo indeterminato (+33% circa). La contrazione attuale delle assunzioni stabili arriva dopo il loro forte incremento conseguente all'elevato aumento del Pil, che in quel periodo ha favorito la crescita degli organici (l'85% dei quali sono a tempo indeterminato) determinandone il loro «consolidamento».

Il bilancio del mercato del lavoro dipendente privato (assunzioni al netto delle cessazioni) nel periodo gennaio-ottobre 2024 è positivo per +29.371 posizioni, in contrazione rispetto allo stesso periodo del 2023 (+31.610). Questo risultato si deve al maggiore aumento delle cessazioni (+5%) rispetto alle assunzioni del lavoro dipendente (+1%). Ad aumentare sono le assunzioni del lavoro a termine (+4,8%), mentre prosegue la contrazione delle assunzioni a tempo indeterminato (-5%). In diminuzione anche le stabilizzazioni (-1,2%), e le dimissioni volontarie che, dopo il boom del post-pandemia, pure essendo ancora molto alte, tendono a diminuire

(-1,2%). A dimettersi con più frequenza sono i maschi (70,6%) rispetto alle donne (62,5%) e i giovani dai 20 ai 29 anni (82%) rispetto ai 40-49enni (72,6%). Il bilancio occupazionale del lavoro stabile rimane positivo (+5.756 unità) ma in calo rispetto allo stesso periodo del 2023 (+6.841 unità). Per quanto riguarda il tempo determinato il saldo è positivo (+20.500), ma anch'esso in riduzione rispetto al valore registrato nel periodo gennaio-ottobre del 2023 (+22.000). Diminuisce la domanda nell'industria (-6,6%), in particolare nella fabbricazione degli apparecchi meccanici (-20%), delle macchine elettriche (-20,4%), metallurgia e prodotti dei metalli (-9,3%). In crescita, invece, le assunzioni nell'industria alimentare (+10%) e carta e stampa (+23,7%). In contrazione anche le costruzioni (-3,8%). Aumentano le assunzioni nei servizi (+2,6%), in particolare: servizi turistici (+11,6%), istruzione (+1,4%), commercio al dettaglio (+4,2%), sanità (+1,3%), lavoro domestico (+15,6%).

Per quanto riguarda il solo ottobre 2024, considerando le assunzioni a tempo indeterminato, nel confronto con ottobre 2023, queste crescono (+10%), in controtendenza rispetto al resto dei mesi del 2024. L'incremento si deve quasi esclusivamente al terziario (+40%), settore nel quale solitamente prevalgono le assunzioni a termine. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONFAPI FVG
OGNI GIORNO A FIANCO DELLE IMPRESE

Associazione Piccole e Medie
Industrie del Friuli Venezia Giulia

www.confapifvg.it
tel. 0432-507377

Confapi FVG è nel Consiglio e nella Giunta della
CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE

BERGAMO, VARESE ED EMILIA CENTRO

Industriali in visita al manifatturiero 5.0

UDINE

Il coordinatore della Commissione Innovazione di Confindustria Udine, Dino Fergotto, ha accolto, assieme alla past president Anna Marschi Danieli, al Dg Michele Nencioni e al responsabile del Digital innovation hub di Udine Franco Campagna, una folta delegazione di imprenditori delle Confindustrie di Bergamo, Varese ed Emilia Centro (Bologna, Mo-

dena e Ferrara), giunte in Friuli per una due giorni di visite guidate alle fabbriche e ai distretti industriali. Fergotto ha sottolineato come «la manifattura in Fvg sia la sala macchina della crescita», una crescita peraltro fondata sulle direttrici della transizione 4.0 e ora 5.0. Visite al sistema digitalizzato Digi&Met di Danieli automation, alla linea Qwr4.0 di Abs e all'impianto Plaxil 8 di Fantoni a Osoppo. —

SKY ENERGY

ENERGIA SU MISURA

WWW.SKY-ENERGY.IT

GLI UNITED COLORS

Benetton avanti col piano avviato il recupero crediti

Prosegue il programma di razionalizzazione orchestrato dal ceo Claudio Sforza
Decreti ingiuntivi ai negozianti inadempienti: recuperati 3 milioni su 30 milioni

ROBERTA PAOLINI

Benetton Group cambia la geografia del suo impero di negozi. Sta proseguendo a ritmo serrato il piano di efficientamento e rifocalizzazione della rete distributiva e commerciale degli United Colors, uno dei pilastri dello schema di ristrutturazione e rilancio orchestrato dal ceo Claudio Sforza. Un piano che prevede chiusure, ma soprattutto una rimessa in ordine dei conti del network dei punti vendita.

Tra le iniziative intraprese spicca l'emissione di decreti ingiuntivi mirati al recupero di circa 30 milioni di euro di crediti scaduti, dovuti da imprenditori terzi in franchising che, per lungo tempo, hanno mancato di rispettare gli obblighi di pagamento. Nei primi giorni di attuazione di queste misure, l'azienda avrebbe già recuperato circa 3 milioni di euro, secondo quanto si apprende.

Il piano di riorganizzazione



La vetrina di uno store Benetton

ne, basato su cinque pilastri strategici, mira a rilanciare il brand attraverso il potenziamento dei canali digitali, il miglioramento della competitività mediante la riduzione dei costi del prodotto finito senza comprometterne la qualità, la razionalizzazione della rete distributiva e commerciale, l'efficientamento dei processi or-

Sono 419 i negozi che verranno chiusi sui 3.500 della rete di vendita

ganizzativi e la riduzione dei costi generali.

Un focus particolare è rivolto alla rete distributiva, che prevede la chiusura di 419 negozi strutturalmente in perdita a livello globale entro la fine del 2025, su un totale di oltre 3.500. Benetton Group punta a una rete di punti vendita più snella e meglio organizzata.

Nel contesto della razionalizzazione e dell'efficientamento del network distributivo mondiale, sono emerse situazioni di inadempienza: circa 90 realtà, gestite da imprenditori in franchising, hanno accumulato difficoltà finanziarie, non rispettando i debiti con la società.

Secondo un'analisi aziendale, il 63% di questi franchising inadempienti si concentra in Calabria, Puglia e Sicilia, mentre il Nord Italia, inclusa la regione Veneto, risulta marginalmente interessato.

Il mancato recupero dei crediti derivanti da forniture regolarmente consegnate ha contribuito alle sofferenze finanziarie del gruppo.

Per questo motivo, il nuovo corso aziendale, preso atto della sistematicità con cui tali inadempienze si sono manifestate, ha deciso di adottare misure incisive per vedere riconosciuto il proprio diritto, intervenendo su una fonte di mancati ricavi che incide significativamente sulla già complessa situazione finanziaria del gruppo.

La strategia include, in particolare, l'emissione di decreti ingiuntivi per la riscossione dei crediti non saldati.

Ad oggi, è stato recuperato circa il 10% dei crediti vantati. Molte posizioni restano aperte, ma il gruppo si dichiara determinato a sanare la situazione. Fonti vicine al dossier riferiscono che, qualora i pagamenti non venissero effettuati, Benetton Group sarà costretta a intraprendere tutte le azioni necessarie per tutelarsi

nei confronti degli imprenditori inadempienti.

Sul fronte del rilancio, i primi segnali di miglioramento sono già evidenti: entro fine anno, l'azienda prevede di dimezzare le perdite rispetto al 2023, contenere il calo del fatturato e avviare una fase di rafforzamento del brand attraverso una strategia integrata di marketing.

Il contesto economico generale rimane complesso per il settore tessile e moda. Secondo l'Istat, la produzione industriale in Italia ha registrato una contrazione del 10,8% su base annua tra il 2023 e il 2024. A livello globale, il canale fisico del settore moda ha segnato una crescita media negativa del 5% tra il 2019 e il 2023.

In questo scenario, Benetton Group ha subito una particolare sofferenza: tra il 2013 e il 2023, l'azienda ha registrato una perdita cumulata di 1,6 miliardi di euro. Negli ultimi cinque anni, dal 2018 al 2023, l'azionista Edizione ha garantito un supporto finanziario pari a 800 milioni di euro.

Infine, sul fronte sindacale, è stato raggiunto un accordo per la gestione degli esuberi. L'intesa prevede un aumento degli incentivi all'esodo volontario fino al 30%, percorsi di ricollocazione a carico dell'azienda e un anno di lavoro interinale per i dipendenti coinvolti.

È stata inoltre confermata la solidarietà con un limite individuale del 40% fino a febbraio 2025. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Parti dal Gemonese per riscoprire te stesso nella Riserva della biosfera MAB Unesco Alpi Giulie

I.P.

Questi territori, vocati al benessere e dove uomo e ambiente sono in equilibrio, si arricchiranno presto di un nuovo servizio di test, consulenze e percorsi personalizzati per stare in salute e in forma, rivolti sia all'agonista che allo sportivo da divano.

C'è Andrea, generazione Z, che sta programmando una vacanza di trekking ma è camminatore da divano: cerca percorsi adatti a lui e vuole scoprire che "cilindrata" ha il suo fisico, farsi il tagliando per capire fino dove potrà spingersi prima di affrontare la prossima vacanza attiva.

C'è Maila, promettente ciclista che intende innalzare la soglia aerobica e sottoporsi al test per valutare la massima potenza aerobica (V'O2max).

Quindi c'è Angela, nonna di Maila, con problemi di diabete e di sovrappeso, che le ha provate tutte ma ha bisogno del test per la verifica del metabolismo di base che misura quante calorie consuma, e cerca indicazioni per la prevenzione dell'ipoglicemia da sforzo nel paziente insulino-dipendente. Troveranno tutti risposta nel nuovo servizio che sarà attivato nel 2025 presso il "Centro Studi Sport di Montagna" del corso di laurea in Scienze Motorie - Dipartimento di Medicina - dell'Università degli Studi di Udine.



Foto di Manuela Maiolini

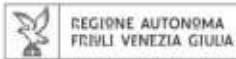
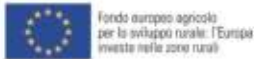
Infine ci sei tu, che cerchi luoghi per entrare in contatto con te stesso come qui, dove persone e territorio vivono in equilibrio e perciò hanno ottenuto il riconoscimento MAB Unesco. Significa che qui ci sono sentieri da percorrere colmi di storie, cieli da ammirare e da frequentare con parapendio e deltaplano, da soli o accompagnati. Acque pure e spettacolari, strade e ciclabili da percorrere in tranquillità a portata di famiglia e certificate dalla Fiab, compresa la ciclovía pedemontana del Friuli Venezia Giulia Sacile-Gorizia, che ha vinto l'Oscar italiano

del cicloturismo 2024 e che qui passa e incrocia la rete degli altri snodi viari. E poi c'è il Gemonese, che di questo territorio è porta d'accesso, hub intermodale tra bici, treno, bus, auto e centro di servizi, come quello che dal 2025 fornirà la sede locale dell'Università di Udine che ha certificato scientificamente come fare movimento e andare in bici generi felicità.

Cosa aspetti? la tua felicità è già qui, quando la raggiungi?



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA



LA VERTENZA

Arriva la proroga per Trasnova 400 licenziamenti evitati per un anno

Al ministero delle Imprese firmata l'intesa con Stellantis
L'azienda dell'indotto lavora nella logistica dell'auto

Amalia Angotti / TORINO

Quasi 400 licenziamenti evitati grazie alla proroga di un anno da parte di Stellantis della commessa a Trasnova, l'azienda dell'indotto che fa attività di logistica a Pomigliano, a Cassino, a Melfi e a Torino. Oltre ai 97 licenziamenti previsti da Trasnova sono stati ritirati quelli delle aziende Logitech, Teknoservice e Csa. L'accordo è stato raggiunto al Ministero delle imprese e del Made in Italy con i sindacati confederali e di categoria, i rappresentanti delle Regioni e degli enti locali dove opera l'azienda dell'indotto. Per il settore - che continua a registrare una pesante caduta della

produzione, pari al 32,5% a ottobre, a fronte di una ulteriore flessione generale dell'industria del 3,6% - potrebbe arrivare una boccata d'ossigeno. «Credo che arriveremo a trovare circa 1 miliardo per sostenere l'industria dell'auto», annuncia il vicepremier Antonio Tajani. «Mi auguro che sia l'inizio di un nuovo e fattivo percorso anche con Stellantis», commenta il ministro Adolfo Urso. «È un'intesa che nasce nel solco del senso di responsabilità di Stellantis che aveva dato la propria disponibilità a supportare Trasnova per risolvere questa delicata situazione. Abbiamo proposto noi questo tipo di soluzione», afferma Stellantis che



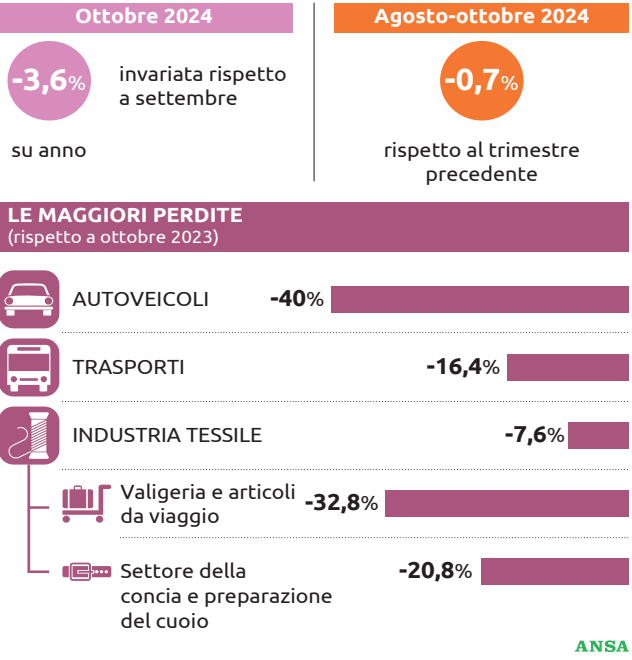
Operai Trasnova a Pomigliano

chiarisce però che si tratta di un caso specifico e che tutti i problemi del settore andranno affrontati nel tavolo aperto al ministero.

LA SODDISFAZIONE DEGLI OPERAI

I lavoratori, presenti anche davanti al Mimit, festeggiano con caroselli di auto a Pomigliano, mentre Fim, Fiom,

La produzione industriale in Italia



Uilm, Fismic, Ugim e Aqcf sottolineano che l'accordo è stato reso possibile grazie anche alle loro iniziative di lotta con il lungo presidio ai cancelli.

Per la Fiom quella di Trasnova «è una vertenza simbolo dell'automotive». Soddisfazione anche dai leader politici, accorsi nei giorni scorsi a Pomigliano. «È una buona notizia, ma la battaglia non si ferma» avverte la segretaria del Pd Elly Schlein. «Il Movimento è stato al loro fianco dal primo minuto» sottolinea il presidente del M5s, Giuseppe Conte. Il 17 dicembre è convocato sempre al Mimit il tavolo Stellantis e il numero uno per l'Europa allargata, Jean Philippe

Imparato, ha già reso noto che saranno date indicazioni concrete su ogni stabilimento. Tra i capitoli ancora aperti c'è però quello della gigafactory di Termoli. Stellantis ha annunciato un investimento in Spagna con il gruppo Catl fino a 4,1 miliardi di euro per costruire un impianto europeo di batterie al litio a Saragozza, ma ha chiarito che il progetto integra quello di Acca Termoli.

A livello europeo Luca De Meo, presidente dell'Acea, l'associazione dei costruttori europei, sottolinea che la «priorità più urgente è rivedere» gli obiettivi al 2025 delle norme Ue sul taglio delle emissioni di Co2 per le nuove auto. —

IN BREVE

Beghelli vende Il 75% delle quote cedute a Gewiss

Beghelli passa di mano e si prepara a lasciare Piazza Affari. La società nota per i dispositivi salvavita, fondata 42 anni fa da Gian Pietro Beghelli e approdata in Borsa nel 1998, ha cambiato proprietà. Il fondatore e i figli hanno ceduto le loro quote, pari nel complesso al 75% del capitale, a Gewiss, il gruppo della famiglia Bosatelli. Il prezzo pattuito, pari a 0,3375 euro per azione, incorpora un premio del 46,8% rispetto alla chiusura di lunedì ed è lo stesso dell'opa obbligatoria che verrà lanciata per ritirare il restante 15% del capitale.

Beko Confermati gli esuberi Urso: «Inaccettabile»

Beko Europe non arretra sul suo piano di graduale dismissioni in Italia, che anzi ripropone integralmente, confermando i 1.935 esuberi annunciati a fine novembre tra gli stabilimenti di Siena, Comunanza (Ascoli Piceno) e Cassinetta (Varese). Un piano che il ministro Adolfo Urso ha definito «non accettabile». In sindacati sono sul piede di guerra.

**NON HAI
BISOGNO DI
BABBO NATALE AI
REGALI CI PENSA**

**COMPANY
RADIO**

**ASCOLTA E VINCI
OGNI MATTINA
UNA SPESA E OGNI
SERA UN PIENO DI
CARBURANTE**

MAGGIORI INFO SU [RADIOCOMPANY.COM](https://radiocompany.com)

IL MERCATO AZIONARIO DEL 10-12-2024

Azioni	Prezzo Chiusura	Var% Prez c.	Min. Anno	Max. Anno	Var% Anno	CapitAl. (Min€)
3						
3D Systems Corp	3.24	-	3.083	3.171	-56,08	-
3M	123.88	-	125.02	125.02	30,85	-
A						
AZA	2.188	0,78	2.156	2.189	16,78	6.813,72
Abitare in	4,35	-	4,35	4,41	-12,75	115,48
Acea	17.82	-0,67	17,48	17,98	30,11	3.828,87
Acinque	2,01	-1,95	2,01	2,05	-2,49	398,58
Adidas	239,8	0,29	236,6	239,9	30,67	-
Adobe	524,6	-0,44	521,3	524,5	-3,14	-
Advanced Micro Devic	122,3	-2,43	122,3	125,2	-5,08	-
Aedes	0,171	0,59	0,163	0,171	-21,94	5,41
Aeife	0,84	0,24	0,832	0,84	-9,40	89,64
Aeroporto di Bologna	7,68	-	7,68	7,68	-7,43	276,37
Ageas	46,96	-	47	47,26	21,35	-
Ahold Kon	32,24	-	32	32,38	26,32	-
Air France-Klm	7,718	1,61	7,6	7,776	-44,36	-
Airbnb	131,96	1,15	130,58	130,58	1,79	-
Airbus Group	156,1	-0,41	155,74	157,14	11,54	-
Aixtron	15,31	1,56	15,475	15,475	-60,29	-
Alcoa	39,195	-	39,84	39,84	52,68	-
Alerion Cleanpwr	17,82	0,22	17,6	17,9	-32,92	975,72
Alkerm	11,75	-0,42	11,65	11,75	26,34	66,00
Allianz	297,9	-0,37	292,8	299,4	24,55	-
Alphabet Classe A	173,04	4,29	167,82	176,92	30,51	-
Alphabet Classe C	174,72	4,20	169,48	177,74	30,69	-
Altea Green Power	6,58	-1,64	6,54	6,73	-6,96	116,55
Altria Group	53,24	0,78	53,32	53,33	49,12	-
Amazon	216	-0,21	213,7	218	55,87	-
American Airlines Group	16,958	-	16,884	17,116	30,62	-
American Express	288,95	2,25	281,7	289,05	67,08	-
Amgen	263,6	0,69	261,4	262,45	-0,46	-
Amplifon	24,87	0,93	24,53	25,19	-21,63	5.561,42
Anheuser-Busch	50,58	0,32	50,7	50,7	-14,24	-
Anima Holding	6,53	1,01	6,44	6,585	60,59	2.063,10
Antares Vision	3,16	-0,47	3,125	3,175	73,98	225,33
Apple	234,2	0,43	233,6	235,85	32,03	-
Applied Materials	161,22	-1,20	161,82	162,98	8,34	-
Aquafl	1,4	7,69	1,278	1,4	-59,76	54,27
Archer-Daniels-Midland	48,735	-0,07	48,505	49,42	-24,68	-
Ariston Holding	3,942	-0,40	3,888	3,96	-37,41	493,04
Asciopave	2,7	-1,46	2,7	2,74	21,31	641,45
Asml	671,6	-0,59	669,3	698,8	-1,75	-
At&T	22,235	-1,18	22,22	22,305	50,38	-
Autoside M.	2,585	-0,58	2,585	2,62	-70,38	11,37
Autotezo	32,41	2,82	30,96	30,96	31,12	-
Axio	13,04	-1,51	13,02	13,4	56,48	347,69
Axa	34,5	1,02	33,69	34,5	15,57	-
Azimut H.	24,58	0,86	24,26	24,62	2,63	3.482,78
B						
B&B Speakers	17,1	0,59	16,8	17,1	-9,03	186,54
B. Cuccinelli	97,55	-1,32	96,95	98,85	11,88	6.752,93
B. Desio	6,1	-	6	6,14	67,54	816,40
B. Generali	44,5	-0,40	44,24	44,82	33,06	5.238,01
B. Ifis	20,54	-0,77	20,54	20,78	32,07	1.119,84
B. Profilo	0,1875	-	0,1835	0,189	-7,79	126,83
B.Co Santander	4,672	-	4,647	4,695	23,22	75.309,04
B.F.	4,08	-0,49	4,07	4,13	3,22	107,11
B.P. Sondrio	8,01	0,25	7,91	8,08	36,45	3.627,78
Banca Mediolanum	11,32	-0,53	11,3	11,38	33,51	8.498,07
Banca Sistema	14,58	-1,09	14,5	14,8	21,69	118,58
Banco BPM	7,772	1,22	7,652	7,786	60,48	11.621,05
Banco Di Sabadell	1,8035	-0,31	1,831	1,926	73,56	-
Bank Of America	43,835	0,37	43,685	43,885	43,40	-
Basf	44,975	-0,90	44,64	44,88	-7,21	-
BasicNet	7,88	2,67	7,48	7,74	62,76	404,83
Bastogi	4,29	7,25	0,406	0,44	-21,54	48,58
Baye	20,275	0,17	20,14	20,545	-40,26	-
Beiva	9,584	-0,08	9,58	9,626	16,87	30.687,21
Bewitex	0,555	-	0,555	0,555	4,22	6,08
Beghelli	0,329	42,42	0,328	0,331	-16,45	46,97
Berkshire Hathaway	442,35	0,37	437,1	442,7	31,77	-
Borghesia	0,596	4,93	0,56	0,586	-20,81	26,23
Bper Banca	5,788	-0,79	5,766	5,84	83,69	8.313,15
Brembo	9,181	-0,49	9,078	9,247	-17,28	3.072,16
Brioschi	0,0532	9,47	0,049	0,0536	-20,91	38,25
Bristol-Myers Squibb	55,61	-	56,02	56,02	18,50	-
Broadcom	163,96	-2,56	165,32	169,9	96,87	-
Buzzi	38,2	-0,52	38,16	38,54	39,67	7428,93
C						
Cairo Comm.	2,5	1,42	2,45	2,5	35,71	333,20
Caleffi	0,718	-1,37	0,716	0,73	-28,31	11,36
Callagione	6,38	-	6,38	6,56	47,10	755,96
Callagione Ed.	1,42	-	1,395	1,43	-46,02	178,73
Campari	6,124	-0,68	6,096	6,226	-39,56	7.809,59
Carel Industries	19,3	1,26	18,94	19,48	-23,59	2.128,58
Carl Zeiss Meditec	61,45	1,91	60,5	60,95	-40,73	-
Cellulair	2,35	-	2,33	2,37	0,43	51,34
Cembre	40,7	-0,73	40,4	41,35	11,33	701,72
Cementir Hldg.	11,1	-	11,2	11,2	16,74	1.772,30
Comcast	37,62	-0,11	36,625	37,155	-0,09	-
Comer Industries	30,2	-	30,1	30,5	5,08	871,81
Commerzbank	15,15	1,51	15,14	15,25	41,50	-
Conafi	0,232	-4,53	0,224	0,246	-9,66	8,77
Continental	66,72	0,39	66,42	66,84	-13,82	-
Corning	46,585	-	46,425	46,425	67,24	-
Costco Wholesale	945,8	1,86	940,9	940,9	52,89	-
Credem	10,6	0,57	10,52	10,82	31,38	3.600,75
Credit Agricole	13,2	-	13,165	13,24	2,25	-
Csp Int.	0,309	1,31	0,299	0,309	-5,26	12,01
Curevac	3,238	3,78	3,25	3,25	-21,88	-
Cvs Health	52,17	-	52,1	53,08	-20,58	-
CyGate	4,565	-4,20	4,52	4,82	-43,14	110,00

Azioni	Prezzo Chiusura	Var% Prez c.	Min. Anno	Max. Anno	Var% Anno	Capital. (Min€)
D						
Daimler Truck Hd	36,56	-	33,71	37,2	4,00	-
Daimlerchrysler	56,17	1,10	55,57	56,4	-12,35	-
DAmico	4,13	0,24	4,075	4,135	-27,78	508,80
Danieli	25,15	-	25,05	25,6	-14,72	1.027,61
Danieli r nc	19,28	0,10	19,2	19,42	-10,93	785,16
Datalogic	5,23	-1,51	5,2	5,3	-21,46	311,36
De' Longhi	30,36	0,86	29,9	30,36	-2,05	4.547,69
Dell Technologies	113,5	-1,90	114,52	115,02	-4,50	-
Deutsche Bank	17,054	0,94	16,87	17,028	41,46	-
Deutsche Boerse	221,9	-0,09	222,2	222,2	18,85	-
Deutsche Lufthansa	6,842	-0,30	6,6	6,72	-16,72	-
Deutsche Post	35,86	0,11	36,11	36,11	-20,31	-
Deutsche Telekom	29,76	-0,90	29,77	29,9	39,81	-
Dexelance	8,7	-3,87	8,7	9,05	-12,02	240,39
Diasorin	103,95	0,24	103,3	104,9	10,89	5.783,88
Digital Bros	9,78	-0,91	9,7	10	-9,03	140,82
Digital Value	28,8	11,20	26,3	28,95	-58,42	259,51
Dollar General	7,18	1,29	7,115	7,115	-37,19	-
doValue	14,72	-12,17	14,5	16,84	-71,96	26,64
Durr	24	1,27	24	24	13,76	-
E						
E.ON	11,995	-0,12	12,015	12,015	-0,23	-
E.P.H.	0,21	-30,00	0,21	0,28	-100,00	0,05
Ebay	59,96	-3,71	60,2	60,21	58,54	-
Edison r nc	1,82	0,55	1,8	1,83	16,84	197,97
Eems	0,1698	0,47	0,1606	0,17	-60,41	1,47
ELen	12,1	-2,18	11,97	12,44	24,82	983,07
Elil Lily & Company	762,6	-0,51	762	770,1	47,33	-
Elica	1,735	-0,29	1,72	1,74	-24,37	109,37
Emak	0,941	1,84	0,92	0,942	-14,44	152,25
Enagase	12,55	-	12,51	12,53	-15,88	-
Enav	4,22	-0,19	4,19	4,248	22,89	2.290,47
Endesa	21,16	-	21,15	21,29	15,32	-
Enel	6,836	0,19	6,886	6,944	3,01	70.560,62
Enervit	3,3	-2,94	3,3	3,4	74,5	80,34
Eni	13,404	-0,67	13,362	13,47	-12,14	45.670,04
Equita Group	4,03	0,50	3,98	4,06	9,47	210,64
Erg	20,26	0,20	20,16	20,42	-29,96	3.049,12
Esprinet	4,54	-1,30	4,47	4,594	-16,52	231,53
Essilorluxottica	227	-1,09	226,7	230,2	26,48	-
Estee Lauder Companies	77,8	-2,02	77,6	78,2	-41,48	-
Eukados	0,805	-	0,795	0,805	-10,01	19,07
Eurocommercial Prop.	22,8	-0,44	22,8	22,8	2,32	1.237,73
EuroGroup Laminations	2,834	-0,34	2,82	2,98	-24,05	278,17
Eurotech	0,759	-0,13	0,743	0,76	-69,47	26,91
Exxon Mobil	108,06	0,26	106,86	107,64	18,67	-
F						
Facebook	586,1	1,40	578	595,4	81,56	-
Faurecia	9,09	-1,30	9,09	9,4	-56,02	-
Ferrari	425	-0,58	424,2	428,2	40,09	83.216,89
Ferretti	2,87	1,95	2,79	2,89	-2,74	954,83
Fidia	0,073	-2,14	0,07	0,0766	-91,88	2,31
Fiera Milano	4,21	3,95	4,04	4,22	94,94	290,20
Fila	10,4	2,56	10,08	10,4	22,30	435,45
Fincantieri	6,682	-0,12	6,584	6,73	52,88	2.147,09
Fine Foods & Ph.Mtm	7,82	-1,01	7,76	7,9	-9,44	173,64
FinecoBank	16,75	0,72	16,545	16,8	21,76	10.112,15
First Solar	187,24	-	182,08	192,08	19,48	-
FNM	0,441	1,15	0,437	0,443	-4,09	189,91
Freepor-Mcmoran	41,045	-1,86	41,365	41,365	7,50	-
G						
Gabetti Prop. S.	0,548	-4,53	0,546	0,582	-25,98	34,66
Gamesstop Corp	26,49	-3,85	26,135	26,755	36,56	-
Garofalo Health Care	5,6	-	5,56	5,6	21,29	503,03
Gasplis	2,46	1,65	2,43	2,46	-2,50	109,05
Gefran	9,26	-1,28	9,24	9,38	8,17	135,03
Gen Digital	28,2	-	28	28	59,80	-
General Dynamics	258,9	0,68	254,95	254,95	10,82	-
General Motors	50,6	-	50	50,72	56,25	-
Generalfinance	12,65	0,80	12,55	12,65	36,29	160,23
Generali	27,52	-0,51	27,44	27,71	45,34	43.623,55
Geox	0,567	1,98	0,549	0,568	-23,66	144,42
Giglio Group	0,397	-1,37	0,39	0,406	-17,41	10,56
Gilead Sciences	87,32	1,37	86,02	86,5	18,22	-
Goldman Sachs Group	563,5	-0,30	564,5	564,5	63,00	-
GPI	10,7	-2,95	10,7	11,04	15,95	321,04
Grandi Viaggi	1,2	-0,24	1,18	1,23	52,03	57,94
GVS	5,35	-3,43	5,35	5,59	-2,08	975,17
H						
Halliburton	2,392	1,05	2,7895	2,7895	-19,07	-
Hecia Mining	54,58	-	5,602	5,688	23,26	-
Heidelberg Cement	124,25	1,43	123,95	123,95	50,33	-
Hellorfresh	12,26	1,70	11,93	12,54	-13,18	-
Hensoldt	34,06	-1,96	34,12	34,12	-14,43	-
Hera	3,448	-0,35	3,418	3,472	16,48	5.162,80
Hugo Boss	40,83	0,32	40,08	40,91	-30,82	-
I						
Iberdrola	132,45	-0,41	13,29	13,29	11,93	-
Ibm	222,23	-0,60	266,78	227,95	52,83	-
Igd - Siig	2,575	-0,58	2,535	2,6	11,78	285,81
Illybank	3,26	-1,69	3,248	3,348	-39,37	278,87
Immsi	0,51	0,79	0,4965	0,51	-12,05	171,30
Indel B	22	-	21,8	22	-9,78	124,82
Industrie De Nora	11,75	0,37	8,09	8,25	-47,93	489,52
Infineon Technologie	33,235	-0,23	33,05	33,45	-10,44	-
Ing Groep	15,162	-0,14	15,12	15,168	12,11	-
Intel	19,35	-1,66	19,21	19,89	-56,57	-
Intercos	14,36	0,42	13,3	14,46	-3,65	1.326,83
International Consolidated Air	3,424	-	3,43	3,43	89,39	-
Interump	45,3	-0,35	45,12	45,84	-2,95	4.953,31
Intesa Sanpaolo	3,8985	-0,51	3,818	3,859	45,18	68.406,15
Intuitive Surgical	5,15	1,50	5,13	5,13	70,82	-
Imvotiv	9,885	-0,10	9,865	9,945	-13,07	9.266,71

UDINE

E-Mail cronaca@messaggeroveneto.it
Udine Viale Palmanova 290
Telefono 0432 - 5271

Il Sole Sorge alle 7.37 ù
e tramonta alle 16.24
La Luna Sorge alle 13.31
e tramonta alle 4.07
Il Santo San Damaso I
Il Proverbio
Miòr polente cence nuie che nuie cence polente.
(In collaborazione con ARLeF-Agenzie regionali pe lenghe furlane)

**I NOSTRI FINANZIAMENTI
PER IL PIANO TRANSIZIONE 5.0**

**Se investi sostenibile,
c'è chi ti sostiene.**

CASSA RURALE FVG
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

www.cassaruralefvg.it

Conti e progetti del Comune



CICLOVIA E VIA ZANON

Attesa per la concertazione

Il Comune, esattamente come lo scorso anno, ha richiesto 5 milioni di euro in sede di concertazione con la Regione per completare la ciclovia Alpe Adria e rifare completamente anche le casette del mercato lungo via Zanon.



ZONA DEL CENTRO STUDI

Divisione in lotti successivi

Sempre in concertazione sono stati chiesti i primi 4 milioni per sistemare l'area del centro studi tra viale Cadore, via Leonardo da Vinci e via Martignacco. Il Comune ha deciso di dividere l'intervento in lotti partendo da viale Cadore.



BORGO STAZIONE

Trattativa in corso con Trieste

Il Comune continua a insistere sulla necessità di riqualificare l'intera zona di Borgo stazione, per farlo – tuttavia – ha la necessità di farsi finanziare l'intervento dalla Regione con cui è in corso, da tempo, una trattativa anche non semplice.

Dal Percoto alla Dante Nel 2025 lavori pubblici per oltre 50 milioni

L'elenco è inserito nel Bilancio preventivo presentato lunedì in Consiglio
Ok anche a nuovi marciapiedi e all'abbattimento di barriere architettoniche

Mattia Pertoldi

La giunta comunale punta sui lavori pubblici e, all'interno di un paniere complessivo da poco meno di 80 milioni in un triennio, scommette sul 2025, anno senza dubbio chiave per l'amministrazione all'interno della lunga marcia che porta alle elezioni. Non per nulla, infatti, nel Bilancio del prossimo anno è previsto un ammontare di opere pari a 50 milioni 875 mila euro, nettamente maggiore rispetto sia al 2026 (13 milioni 532 mila) sia al 2027 (7 milioni 104 mila). Lo stesso discorso, tra l'altro, vale sulle opere più "semplici" con la metà dei 28 milioni attualmente iscritti a Bilancio da utilizzarsi già nel corso del prossimo anno.

PROGRAMMA DEI LAVORI PUBBLICI

Il 2025-2027 per palazzo D'Arnonco comincia, numeri alla mano, con 28 milioni 859 mila euro di lavori pubblici quasi ordinari previsti nel triennio di cui 3 milioni 249 mila legati all'apporto di capitali privati – nelle diverse maniere – e un controvalore, per l'anno in corso, che sfiora la metà del budget. L'investimento più corposo, in questo ambito, riguarda la scuola primaria Dante dove si prevede una spesa complessiva per la ristrutturazione da 10 milioni 800 mila euro di cui 4 milioni 311 mila 180 – comprensivi dei 2 milioni 700 mila stan-



IVANO MARCHIOL
ASSESSORE ALLA VIABILITÀ
E AI LAVORI PUBBLICI

ziati in concertazione dalla Regione nel 2024 – a valere su quest'anno. Un assegno da poco meno di 2 milioni, sui 4 milioni 700 mila totali, andrà poi a finanziare l'inizio delle operazioni in piazza Venerio e sul tetto dell'omonimo parcheggio, mentre 2 milioni 281 mila 370 la creazione di un bosco urbano nell'ex caserma Piave (e 1 milione stanziato sul 2026). Tutti a valere sul prossimo anno, quindi, sono i fondi per la manutenzione degli impianti sportivi di via Pradamano e via Friuli (1 milione 505 mila) e del Bepi Rigo di via Basiliano (1 milione

550 mila). Lo stesso discorso, inoltre, si può fare sia per lo stanziamento a favore dell'eliminazione della barriere architettoniche con annessa realizzazione di un'area verde in viale Ungheria (198 mila, restano da trovarne altri 22 mila) sia per la manutenzione straordinaria dei marciapiedi (754 mila 807, ne mancano 46 mila da qui al 2027). Ai lavori di ampliamento della palestra Asu verranno destinati 888 mila euro di cui 400 mila con apporto di capitale privato. Liquidità non pubblica, che servirà a finanziare interamente an-

che due specifiche opere di urbanizzazione cittadina.

PIANO DI LAVORI NEL DUP

Il grosso degli investimenti, sia come sia, riguarda le opere inserite nel Dup e che prevedono, pure in questo caso, che la fetta più consistente sia messa a Bilancio quest'anno, almeno come bandi di gara. Si parte dal poco meno di 1 milione a favore del teatro Giovanni da Udine e si arriva ai 500 mila euro destinati alla manutenzione delle strade in porfido. Alla pavimentazioni bituminose, invece, sono assegnati 3 milioni, mentre 1 milione è stanziato per incrementare i percorsi ciclabili in attuazione del Biciplan. È inserito nel programma 2025, ma bisognerà capire se la Regione concederà o meno i fondi richiesti in sede di concertazione, anche il fondo da 5 milioni per il completamento della Ciclovia Alpe Adria, mentre non ci saranno problemi per i 5 milioni 100 mila euro già ottenuti dalla precedente amministrazione in favore della ristrutturazione di Villa Toppani in modo tale da destinarla a Museo della cultura friulana. Via libera poi, come spiegato dall'assessore con delega in materia Ivano Marchiol, alla realizzazione di un impianto di climatizzazione nella sede dei vigili urbani di via Girardini (270 mila euro), alla creazione della Casa di Pippi (460 mila), nonché all'adeguamento di alcuni stabili comunali (250 mila). Ok, andando oltre, ai 9 milioni stanziati per il recupero dell'ex Percoto (dove sorgerà la nuova Procura), grazie a finanziamenti di project financing, Pnrr e ministeriali. Pollice alto, infine, all'adeguamento del padiglione del parco del Cormor (1 milione 200 mila), alla nuova sede della Protezione civile (2 milioni 415 mila) alla Ziu, ai lavori al cimitero di San Vito (500 mila), al giardino Ricasoli (900 mila) e al palaindoor Bernes (715 mila), così come ai primi 3 milioni 660 mila iscritti a Bilancio per il PalaCarnera, alla voce efficientamento energetico e manutenzione straordinaria. —

PROGRAMMA DEI
LAVORI PUBBLICI
- INTERVENTI CON
AVVIO NEL 2025

Scomputo Riva G.F. Casa
P.R.P.C. Monsignor della Casa
Palestra Asu
Bosco urbano all'ex Piave
Rifacimento piazza Venerio
Ristrutturazione Dante
Impianti sportivi
Impianto Bepi Rigo
Viale Ungheria
Manutenzione marciapiedi

TOTALE 2025

INVESTIMENTI
INSERITI NEL DUP
-AVVIO GARA NEL 2025

Installazione impianto
fotovoltaico sul tetto del teatro
Completamento della sala del
ridotto del teatro
Manutenzione strade in porfido
Piano straordinario di
pavimentazioni bituminose
Eliminazione barriere
architettoniche e marciapiedi
Incremento piste ciclabili
Completamento ciclovia Alpe
Adria
Realizzazione rotatoria di via
Diaz
Realizzazione attraversamenti
pedonali e dossi
Lavori di manutenzione di via
Albona
Realizzazione dell'impianto di
climatizzazione in via Girardini
Manutenzione stabili comunali
Progetto per casa di Pippi
Museo della cultura friulana a
Villa Toppani
Recupero ex Percoto
Adeguamento padiglione parco
del Cormor
Nuova sede della Protezione
civile
Manutenzione cimitero di San
Vito
Efficientamento PalaCarnera
Recupero del Giardino Ricasoli
Manutenzione Palaindoor
Bernes

TOTALE 2025

**OPEN
DAY**

**13
DICEMBRE
ORE 18:00**

**IL LICEO NEL CUORE
DI UDINE CHE VALORIZZA
I TUOI TALENTI**

Liceo Scientifico Paritario Don Lorenzo Milani
Via Teobaldo Cicconi, 22 - 33100 Udine
Tel. 0432 237462 - segreteria@liceodonmilani.it
www.liceodonmilani.it

PRENOTA QUI

LA GIUNTA
DE TONI

Meloni a Firenze

L'assessore all'Ambiente Eleonora Meloni ha partecipato a Firenze alla "Piattaforma internazionale per una corretta gestione delle risorse idriche sotterranee".



Zini domani a Roma

L'assessore Andrea Zini, parteciperà al sit-in organizzato dalle Città che aderiscono all'Alleanza municipalista, che si terrà domani a Roma.



Più servizi sociali

Il Comune ha deciso di potenziare e presentare – oggi con l'assessore Stefano Gasparin – i servizi di contrasto alla marginalità cittadina.



Conti e progetti del Comune



TEATRO GIOVANNI DA UDINE

Fotovoltaico e sala del Ridotto

Già a partire dal prossimo anno sarà bandita la gara per i lavori al teatro Nuovo Giovanni da Udine che prevedono l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico (500 mila euro) e il completamento della sala del Ridotto (460 mila).



MERCATO ORTOFRUTTICOLO

Ok all'ammodernamento

La Regione ha già stanziato, da tempo, i 6 milioni per l'ammodernamento delle strutture del mercato ortofrutticolo – all'interno della Ziu – che si sommano ai fondi del Comune (1 milione 298 mila) e del Pnrr.



SCUOLA ELEMENTARE NEGRI

Adeguamento energetico e sismico

Nel piano degli interventi triennali dell'amministrazione è stato inserito (con gara nel 2027) anche l'adeguamento anti-sismico ed energetico della scuola Ada Negri i cui fondi necessari, pari a 2 milioni, devono però ancora essere individuati.

Una parte della copertura per le opere del resto del triennio deve essere ancora trovata

Europa, Governo e Regione
Caccia ai fondi fino al 2027

LA PIANIFICAZIONE

Più di qualcosa è già in cassa, ma per buona parte delle opere del biennio 2026-2027 il Comune va a caccia dei fondi necessari a finanziare i lavori bussando alla porta di tutti gli enti che, almeno potenzialmente, possono erogare i contributi richiesti da palazzo D'Aronco: Regione, Governo ed Europa.

Partiamo da Borgo stazione, per la cui riqualificazione ci si basa su tre lotti diversi. Il primo, da 3 milioni 488 mila euro, riguarda espressamente via Leopardi con il Comune che ha partecipato a un apposito bando europeo ed attende i risultati. Il secondo, da 2 milioni 649 mila euro, abbraccia via Roma, via Dante e le aree limitrofe e ha già ottenuto i fondi regionali legati al capitolo sicurezza e immigrazione. Il terzo, nonchè più corposo, riguarda poi quei "famosi" 19 milioni 500 mila euro per la realizzazione della piazza e del parcheggio in struttura, oggetto di dura trattativa con Trieste da dove, al momento, è arrivato soltanto 1 milione 100 mila euro per la progettazione definitiva. «Per noi Borgo stazione resta una priorità – ha confermato l'assessore Ivano Marchiol – e ci auspichiamo che la Regione, grazie al proficuo dialogo che abbiamo avviato, possa finanziare l'opera di riqualificazione dell'intero quartiere».

Un discorso a parte, proseguendo, merita l'ampliamento del parcheggio Moretti. I 5 milioni del bilancio comunale non sono stati inseriti a valere sul 2025, ma soltanto a partire dal 2026, almeno per l'indizione della gara. «I vertici di Ssm



PARCHEGGIO MORETTI
LA GARA PER L'AMPLIAMENTO
DOVREBBE ESSERE BANDITA NEL 2026

Palazzo D'Aronco
spera di anticipare
i tempi per il bando
di gara del Moretti
all'inizio del 2026

Il possibile intervento
sul cavalcavia
Simonetti non può
prescindere da
stanziamenti esterni

in Commissione – ha spiegato Marchiol – hanno parlato di fine 2026, ma noi confidiamo di accelerare i tempi e arrivare ai primi mesi di quell'anno». I 2 milioni 800 mila euro stimati per il cavalcavia Simonetti, invece, sono una sorta di «dato storico» perchè l'intervento costerà «molto di più del preventivo». Ma qui, il Comune ha intenzione di parlare con tutti i soggetti interessati – da Rfi al ministero dell'Interno – a un'operazione «che riguarda tutta l'area compresa fino all'ex caserma Cavarzerani».

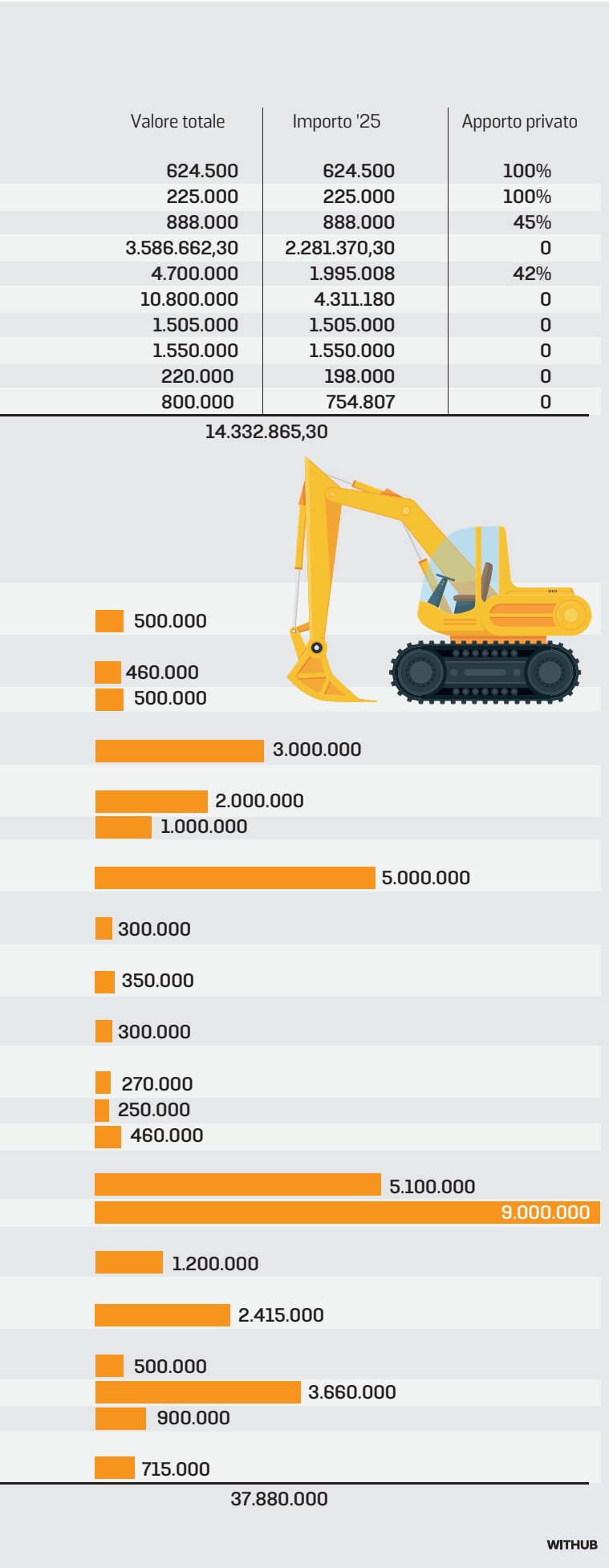
Alla Regione, poi, il Comune ha richiesto in concertazione 4 milioni – ed è disponibile ad aggiungerne due di capitali propri – per la riqualificazione urbana di viale Cadore. «In realtà il ragionamento abbraccia anche via Leonardo da Vinci e via Martignacco – chiosa Marchiol – e costerebbe 16 mi-

lioni. Ma abbiamo deciso di dividere l'intervento in lotto partendo, appunto, da viale Cadore».

E se restano da trovare ancora i fondi per il secondo lotto del Palamostre (1 milione 700 mila), per l'efficientamento della scuola primaria Garzoni (2 milioni), della Negri (2 milioni 200 mila) e della Mazzini (750 mila), la Regione ha già stanziato i 6 milioni per il mercato ortofrutticolo che si sommano ai fondi del Comune (1 milione 298 mila) e del Pnrr. Tutta da definire, infine, la partita per il Carnera 2.0, perchè se è vero che palazzo D'Aronco ha presentato ufficialmente la richiesta per i 20 milioni stanziati in assestamento di Bilancio regionale, Trieste non ha però ancora erogato il contributo. —

M.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IN VIA GORIZIA

Esce fumo da un forno al Sello Studenti evacuati dall'edificio

Ieri mattina gli studenti del liceo artistico Sello avevano fatto una prova di evacuazione antincendio, test obbligatorio per legge per sperimentare le procedure da seguire in caso di pericolo. Nel pomeriggio, l'emergenza c'è stata per davvero (anche se poi è stata ridimensionata) nella sede di via Gorizia e una trentina di studenti è stata fatta uscire in

via precauzionale dall'edificio in attesa dell'intervento dei vigili del fuoco.

La disavventura è capitata dopo le 15 a causa del surriscaldamento di un forno del laboratorio metalli dell'indirizzo di Design industriale. «Dentro al forno – spiega la dirigente del Sello, Rossella Rizzato – c'erano dei piccoli pezzi di cera. Il termostato inter-

no si era surriscaldato, facendo quindi uscire molto fumo. La docente che in quel momento stava tenendo lezione ha spento il forno e ha fatto subito uscire gli studenti, mettendo immediatamente in pratica il protocollo di sicurezza. Ha chiamato i vigili del fuoco, per capire l'entità del problema e verificare che non vi fossero pericoli per stu-



L'intervento dei vigili del fuoco nella sede di via Gorizia del Sello

dentì». Terminato l'intervento dei pompieri, giunti con una squadra dal Comando di Udine, i ragazzi sono stati fatti rientrare. «Il forno è stato inibito – indica la dirigente –, così come i due laboratori attigui e manterremo ancora l'aerazione. In seguito valuteremo se ripararlo o, cosa più probabile, comprare un forno nuovo. Quello che si è surriscaldato è sempre stato sottoposto a una regolare manutenzione. La sicurezza per noi è prioritaria, ma purtroppo queste cose possono capitare. L'importante è che il protocollo di sicurezza sia subito messo in pratica, così come è accaduto in questa occasione». —

L.P.

Nipote sbagliato alla nonna Vertice a scuola coi genitori

Il caso di lunedì discusso in un incontro straordinario. A breve una nota in Procura

Il giorno dopo lo "scambio" di bambino in una scuola elementare udinese, all'interno dell'istituto ci si è interrogati su come sia stato possibile consegnare a una nonna il nipote "sbagliato". Una vicenda per molti versi paradossale e che ha finito per accendere i riflettori sulle modalità con cui i bambini vengono consegnati agli adulti, al di là del possesso di una delega.

Nel caso specifico a una nonna che, probabilmente a causa del cappuccio e della sciarpa, non ha riconosciuto il nipote, prendendolo per mano e caricandolo in auto attorno alle 16 di lunedì. Una responsabilità va ascritta anche all'insegnante (di educazione fisica) che pare abbia chiesto al bimbo se quella che aveva davanti fosse effettivamente sua nonna e, ricevendo una risposta affermativa, si sia fidata nel consegnare il minore alla donna.

La vicenda ha creato quaranta minuti di panico nella scuola e ha comportato anche l'intervento dei carabinieri del Nucleo radiomobile di Udine. Proprio loro, nei prossimi giorni, faranno pervenire una comunicazione su quanto accaduto alla Procura

di Udine. In questo caso l'ipotesi di reato che potrebbe essere formulata è quella dell'incauto affidamento di minore, reato però per cui non si procede d'ufficio ma a seguito della presentazione di una querela. A questo punto resta da capire se i genitori del bambino abbiano intenzione di procedere in tal senso o se si accontenteranno delle scuse della scuola, archiviando il caso senza ulteriori azioni. L'istituto potrebbe anche decidere di prendere un provvedimento disciplinare nei confronti dell'insegnante.

Ieri, intanto, c'è stata una riunione straordinaria con i genitori della classe frequentata dal bambino per spiegare l'accaduto e dare rassicurazioni sul fatto che si sia trattato di un episodio isolato.

«Sono stati momenti di grande preoccupazione, ma per fortuna tutto è finito bene», fanno sapere dalla scuola. Il lieto fine della vicenda è arrivato una quarantina di minuti dopo l'allarme, poco prima delle 17, quando nonna e bambino sono tornati a scuola trovando genitori, maestre e militari dell'Arma ad attendere.

A.C.

DUE ANNI DI LAVORI SOCIALMENTE UTILI

Droga e 42 mila euro Spacciatore patteggia

Uno spacciatore di nazionalità pakistana, Mohammad Zohaib Khan, 26 anni, ha patteggiato una pena di 2 anni di reclusione e 2 mila euro di multa per detenzione e spaccio di sostanze stupefacenti davanti al giudice per l'udienza preliminare del tribunale di Udine Matteo Carlisi. Una pena che, come concordato tra pubblico ministero e difensore dell'uomo (l'avvocato Maria Elena Giunchi), sarà sostituita con quella del lavoro di pubblica utilità per un periodo di 730 giorni, pari a 1.460 ore, da svolgersi nella comunità "Il Melograno" (non meno di sei ore e non più di quindici ore a settimana, con un limite giornaliero di otto ore). Nel frattempo il ventiseienne dovrà restare in Friuli Venezia

Giulia, essendo stato disposto il sequestro del passaporto e la sospensione della validità di qualsiasi altro documento per l'espatrio.

Khan, nel mese di luglio, era stato sorpreso dalle forze dell'ordine mentre cedeva a un cittadino italiano un involucro con 0,5 grammi circa di cocaina e meno di un grammo di hashish. Non solo, in seguito a una perquisizione domiciliare, erano state rinvenute ulteriori 42 grammi di hashish, utili a confezionare 348 dosi singole di sostanza stupefacente. Nell'appartamento dell'uomo furono trovati anche 41.190 euro in contanti, probabile provento dell'attività di spaccio. Denaro prontamente confiscato. —

A.C.

IL PENSIONAMENTO

Trent'anni in Questura Il dirigente Pigani ha salutato i colleghi

In pensione, da qualche giorno. Dopo oltre 30 anni in Questura a Udine. Il funzionario della polizia Stefano Pigani, primo dirigente che negli ultimi 5 anni ha diretto la Divisione Anticrimine, ha salutato colleghi e amici.

Durante la sua carriera, cominciata nel 1989 con un periodo al Reparto Mobile di Padova, dal 1993 è stato responsabile di numerosi uffici della questura, da quello per gli Stranieri, a quello dedicato al Personale e agli aspetti tecnico-logistici, ma anche alle Volanti, il reparto di pronto intervento e al Commissariato di Cividale per 14 anni, tra 1998 e 2012. È stato capo dell'Ufficio di Gabinetto e responsabile del Gos, il Gruppo operativo di sicurezza che si riunisce in vista della manifestazioni sportive.

«Sono contento di aver fatto questo mestiere – racconta il neopensionato che ora si dedica con gioia alle due nipotine – perché sono riuscito a lavorare in mezzo alla gente e per la gente. E sono contento di aver fatto scelte, durante la carriera, che mi hanno consentito di rimanere a Udine, senza creare divisioni o lontananze in famiglia. Sono infatti sposato e padre di 4 figli. Dal punto di vista professionale, ho sempre cercato di



Il dirigente Stefano Pigani

dare il massimo e ricordo con piacere la mia prima esperienza al Reparto mobile di Padova che poi mi sono portato sempre dietro, visto che mi sono "specializzato" nei servizi di ordine pubblico fino a diventare esperto grazie all'esperienza maturata durante tra incontri di calcio (oltre 700), concerti, visite di personalità nazionali e internazionali e manifestazioni di vario tipo. Ciò che mi ha sempre fatto piacere, durante questi servizi di ordine pubblico, è che il personale mi diceva di sentirsi in buone mani. Anche nella cittadina ducale – conclude – ho trascorso un bellissimo periodo, fatto di tante relazioni». —

IN PIAZZALE CHIAVRIS

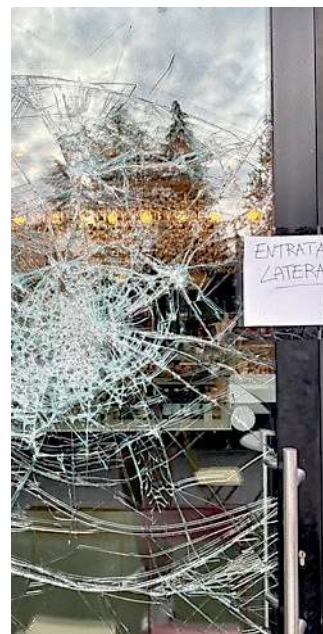
Spacca le vetrate del Giangio Giovane bloccato dagli agenti

Voleva entrare nel bar, anche se era già chiuso. E per questo non ha esitato a prendere un tavolino e a scagliarlo contro le vetrate del Giangio di piazzale Chiavris. È quel che è successo nella tarda serata di lunedì. Alla fine l'uomo, un giovane straniero già conosciuto dalle forze dell'ordine, è stato bloccato dalla polizia. Al titolare del bar, però, resta un conto salato da pagare perché il pre-



ventivo per il ripristino delle due grandi vetrate antisfondamento è di circa ottomila euro.

A spiegare com'è andata è lo stesso esercente, Gianluca Fachechi: «Erano circa le 23.30, il locale era chiuso. I due dipendenti erano usciti per gettare le immondizie. Tornando, hanno visto che una persona stava cercando di entrare. «Ci dispiace, siamo già chiusi» gli hanno detto. Lì per lì l'uomo è stato zitto ed è andato via. I ragazzi, quindi, sono rientrati nel bar per fare le ultime cose e, in quei momenti, hanno visto che l'individuo che poco prima voleva entrare aveva afferrato un tavolino e lo stava scagliando contro le vetrate. Hanno subito chiama-



Le due vetrate danneggiate

to la polizia che è intervenuta in quattro minuti. Subito dopo hanno telefonato anche me, in quanto abito vicino. Quando sono arrivato c'erano due Volanti. Gli agenti lo avevano bloccato e messo in sicurezza dentro l'auto e poi lo hanno accompagnato in questura. Da quanto ho potuto capire, era una persona con qualche forma di disagio che si era già resa protagonista di episodi movimentati. In ogni caso – conclude – Fachechi che ha formalizzato una denuncia per il danneggiamento –, il danno è decisamente consistente: per rifare quelle vetrate serviranno, stando alle prime stime, circa ottomila euro». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il lutto

GIOVEDÌ IL FUNERALE

La città piange il professor Patrone Ha diretto la clinica dermatologica

Guidò anche la scuola di specializzazione. Il genero: «Uomo paziente che amava aiutare il prossimo»

Elisa Michellut

Addio al professor Pasquale Patrone, per diversi anni titolare della cattedra di Dermatologia all'università di Udine e direttore della clinica di Dermatologia. Dal 1997 è stato anche direttore della scuola di specializzazione in Dermatologia e Venereologia. Patrone, che aveva 80 anni, è deceduto lunedì per un aggravamento delle condizioni di salute.

Nato a Napoli il 10 luglio 1944, il professionista, dopo la laurea in Medicina all'università di Napoli, si specializzò in dermatologia e, nel 1970, si trasferì prima a Trieste, dove rimase per qualche anno, e poi a Bologna per seguire il suo maestro, il professor Montagnani. Il 1° novembre 1991 fu chiamato a Udine, dove fondò la Clinica der-

matologica.

Proprio in quegli anni, la stessa clinica fu trasferita a Gemona, dove il medico rimase direttore fino alla pensione, nel 2014. «Pasquale era un uomo d'altri tempi – il ricordo affettuoso del genero, Stefano Fantin –, Dialogare con lui era sempre stimolante. Avevamo idee diverse ma mi faceva ragionare e devo dire che spesso riusciva farmi ricredere su diverse cose. Ha sempre amato tantissimo il suo lavoro. Nel corso della sua carriera si è trasferito più volte chiedendo anche sacrifici importanti alla sua famiglia. Quando, per esempio, è arrivato a Udine ha creato un po' di scompiglio in casa perché le sue due figlie, Claudia e Lucia, si erano ormai abituate a vivere a Bologna, dove hanno lasciato molti amici. Per amore del padre



Pasquale Patrone

tutta la famiglia si è trasferita nel capoluogo friulano, una città che li ha accolti con particolare affetto fin da subito».

Patrone, che amava molto la lettura, faceva anche parte del Rotary di Gemona. «Ha sempre aiutato il prossimo in tutti i modi possibili – le parole del genero –. Ha conosciuto sua moglie Ada, purtroppo mancata qualche anno fa, in ospedale. Lei era una sua paziente. È stata una bellissima storia d'amore. Pasquale era un uomo deciso e con un carattere forte ma sapeva anche essere molto paziente. Metteva sempre le persone a proprio agio. Era stato anche premiato dall'allora sindaco Furio Honsell per il suo operato all'università durante una cerimonia organizzata dall'attuale sindaco Alberto felice De Toni, che allora era rettore, avvenuta in piazza San Giacomo, a sua insaputa. Ricordo che per lui era stata una grande emozione».

Il professor Giuseppe Stin-

co, attuale direttore della clinica di Dermatologia dell'ospedale di Udine, era un caro amico di Patrone. «Una persona di grandissima cultura e umanità – racconta il professor Stinco –. Si è sempre fatto volere bene da tutti e io ho avuto la fortuna di essere stato un suo grande amico». Il sindaco di Gemona, Roberto Revelant, esprime ai familiari la vicinanza della comunità. «Ringraziamo il professore – il commento del primo cittadino – per il suo prezioso operato negli anni in cui ha diretto la Clinica di Dermatologia dando un contributo alla crescita dell'offerta in ambito dermatologico». Patrone lascia le figlie Claudia e Lucia e i suoi nipotini. Il funerale si terrà giovedì pomeriggio, alle 14, nella chiesa di San Giorgio. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMISSIONE BILANCIO

Sicurezza partecipata Opposizione critica sui costi dei progetti

Numeri alla mano, l'assessore alla Sicurezza partecipata Rosi Toffano ieri, durante la Commissione Bilancio e programmazione, ha risposto alle domande dei consiglieri volte a fare il punto sulle politiche partecipative. Si parlò di quartieri, street tutor, telecamere e polizia locale. «L'assessore – ha spiegato Giulia Manzan (Lista Fontanini) – ha fatto una relazione interessante. Sono perplesso però sul fatto che in alcuni quartieri solo una persona abbia aderito al progetto di Sicurezza partecipata e sui costi, elevati, dell'iniziativa legata agli street tutor». Critico Stefano Salmè: «Gli agenti di polizia locale quest'anno sono 87, a fronte dei 74 dello scorso anno, ma mancano le figure dei vigili di quartiere, promessi da tempo, che girano a piedi e "ascoltano" i cittadini». Poi, la sicurezza partecipata: possibile che in tutto l'anno i 50 referenti abbiano fatto solo 26 segnalazioni? Stesso discorso per gli street tutor, progetto da 83 mila euro. Ventuno azioni da quest'estate: ma allora ognuna ci è costata 4 mila euro?»

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Mazzolini Ovaro: regali indimenticabili

In un solo negozio, centinaia di idee diverse per il tuo Natale



Sopra: Rici e Bessy ritratti in uno scorcio del nostro negozio con parte delle sale espositive

Mazzolini ad Ovaro è uno storico e grande negozio situato nel cuore della Carnia. nelle grandi sale espositive troverete: servizi di porcellane di Meissen, vetri di Murano e Oggetti d'arte, un'importante collezione di argenti, composta da vassoi di diverse dimensioni, eleganti candelabri, servizi prestigiosi di posate, ma anche semplici o curiosi oggetti adatti

a regali meno impegnativi e una grande collezione di gioielli pre-pre-loved (oltre 2000 pezzi). È un punto di riferimento oramai conosciuto ovunque, con una clientela che giunge anche da fuori regione, clienti che desiderano scelta esclusiva e serietà, un negozio che da generazioni trasmette la propria dedizione per il lavoro e la tradizione di famiglia continua, ben salda

nelle mani di Paolo Mazzolini, che da quasi 50 anni si dedica con passione alla continua ricerca di bellezza e di qualità degli oggetti che sceglie, felice poi di proporli a clienti e visitatori, condividendo con loro le vibrazioni coinvolgenti, provate nel momento dell'individuazione. Natale è l'occasione perfetta per regalare o per regalarsi un gioiello che susciti pura emozione, essendo gioielli pre-loved, sono pezzi unici, eseguiti con lavorazioni straordinarie, alcune ormai introvabili, garantiti e a prezzi d'occasione. Ci si può perdere tra collane varie, perle, spille, bracciali, anelli e orecchini. Il nostro negozio garantisce sempre la privacy sia ai clienti che acquistano che a quelli che ci propongono i loro gioielli e gli argenti in vendita.



Ciondolo Leo Zoratti con Malachite



Anello Pomellato collezione Nudo



Anello in oro e pavé di brillanti



Solitario con brillante da 2.94 carati



Ciondolo Leo Zoratti con Smeraldo



Anello con Smeraldo e brillanti



Anello Bulgari B.zero1

ACQUISTIAMO

GIOIELLI
ROLEX
BRILLANTI
ARGENTERIA

PAGAMENTO IMMEDIATO
PER UN APPUNTAMENTO
TELEFONATECI
Tel 0433 67253

Garantiamo
la massima discrezione
a chi acquista
e a chi vende.

APERTO TUTTI I GIORNI

Chiuso il lunedì, domenica 14.30 - 19.00

MAZZOLINI
dal 1957 ad Ovaro

Tel 0433 67253 Orario: 9.00 - 12.30 e 15.00 - 19.00
Info@mazzoliniovaro.it - www.mazzoliniovaro.it

L'INCONTRO

Vivere con il nemico nel segno della pace Il metodo Rondine fa breccia in ateneo

Vaccari a Udine per la Giornata mondiale dei diritti umani
Dopo il liceo Percoto, anche l'Università pronta ad adottarlo

Chiara Dalmasso

«Se le istituzioni avessero bloccato la partita Italia-Israel giocata a Udine lo scorso ottobre, avremmo perso tutti, inquinando lo sport come spazio terzo». Parole nette, che Franco Vaccari ha pronunciato ieri, nel 76esimo anniversario della Dichiarazione dei diritti dell'uomo, dal palco di un altro luogo che dovrebbe essere terzo per natura: l'università.

Il presidente e fondatore di Rondine cittadella della pace, da Arezzo si è spostato nell'auditorium della biblioteca del polo scientifico, ai Rizzi, per condividere l'esperienza quasi trentennale di



FRANCO VACCARI
PRESIDENTE E FONDATORE DI RONDINE
CITTADILLA DELLA PACE DI AREZZO

un metodo per la trasformazione dei conflitti che nel 2018, proprio il 10 dicembre, è arrivato fino al palazzo di Vetro di New York: «Un immenso onore – ricorda Vaccari – essere chiamati a portare la nostra esperienza alle Nazioni Unite come buona pratica italiana».

Un onore, e un'emozione, che lo psicologo, accademico e attivista ha provato anche ieri, invitato dal rettore Roberto Pinton «per raccogliere un nuovo sì: alla fiducia nei giovani, alla loro formazione, alla necessità di imparare ad abitare il conflitto, togliendo terreno alla disumanizzazione, alla violenza e infine alla guerra». La chiave del

cambiamento di paradigma, alla base del metodo di Rondine, è insegnare a convivere con il proprio «nemico»: nel laboratorio di Arezzo, dal 1998, giovani provenienti da luoghi di conflitto di tutto il mondo vengono accolti insieme e compiono un percorso di due anni che li porta a decostruire certezze identitarie radicate e a edificare spazi nuovi, dove sentirsi prima liberi di accostarsi al nemico senza pregiudizi, e poi responsabili di agire per il cambiamento nei paesi di origine.

«Dopo l'incontro che si è svolto alla Rondine lo scorso 28 ottobre e a cui hanno partecipato numerose istituzioni (sindaco compreso) – di-

chiara il rettore Pinton – abbiamo maturato l'idea di proporre la sottoscrizione di una convenzione che possa favorire gli scambi tra il nostro percorso di studi e l'esperienza di Vaccari».

Il primo mattone del ponte ideale che collega Udine e Arezzo nel segno della pace, in realtà, già è stato posto: gli studenti del liceo Percoto, infatti, hanno la possibilità di trascorrere nove mesi del quarto anno di scuola alla Rondine, dove vivono a stretto contatto con i protagonisti del percorso biennale. E presto, grazie al rinforzarsi del legame con il Comune, altri istituti potrebbero entrare a far parte del programma. «Un'e-

sperienza che rifarei altre mille volte – confida un giovane ex rondinino che ha vissuto nel laboratorio aretino –: ricorderò per sempre il momento in cui, durante una festa, ho visto ballare ragazzi israeliani e palestinesi insieme». Che gli studenti tornino cambiati, lo assicura anche un'insegnante del liceo udinese: «Quando rientrano per l'ultimo anno, mostrano una capacità di dialogo che i coetanei non hanno».

Il messaggio è forte, i presupposti per una solida collaborazione Udine-Arezzo sono buoni: l'applauso esplosivo in auditorium alla fine del discorso di Vaccari ne è la prova. —



L'auditorium della biblioteca scientifica dei Rizzi ascolta lo psicologo e attivista aretino /FOTO PETRUSSI

BICAMERE, UDINE - ZONA OSPEDALE



Bicamere terrazzato in palazzina trifamiliare, completamente ristrutturato a nuovo in classe "A4". Interni ampi e luminosi, con un'ampia zona giorno, camere spaziose e accoglienti, due bagni finestrati, posto auto. Dotato di tutti i comfort moderni, climatizzazione canalizzata e riscaldamento autonomo a pavimento. € 320.000

CASA INDIPENDENTE DA SOGNO



Posizionata nella zona più elegante della città ("monti") incredibile e recentissima abitazione dalle caratteristiche uniche! Classe "A" con impianti all'avanguardia, arredi di marchi primari, riscaldamento e clima a pavimento, fotovoltaico 12 kw, ascensore interno. Eleganza, attenzione e tanta cura del dettaglio. Info previa tel.



IMMOBILIARE IN UDINE

P.ZZA GARIBOLDI N.5
TEL. 0432.502100

WWW.IMMOBILIAREINUDINE.IT

ULTIMO PIANO, UDINE - ZONA "VILLALTA"



Mq. 200 ricchi di fascino ed atmosfera, travi bianche, pavimenti in legno, **tre camere più studio**, tre garages, zona living molto spaziosa ... calore e qualità!



RESIDENZA "I GIARDINI DI PLANIS"



In prossimità del centro nuovo moderno condominio in classe "A4" certificato NZEB (alta efficienza energetica) e dall'architettura accattivante ... bi/tricamere con cantina e garage, comodi giardini o generose terrazze/pranzo. Spazi interni e finiture personalizzabili, servizio di progettazione arredo. Visione progetto e informazioni in

ELEGANTE TRICAMERE, SAN DANIELE DEL FRIULI



Centro storico, a due passi dal Duomo, in palazzo storico splendido appartamento ristrutturato, **tricamere** triservizi, ampia cucina e luminoso living, cantina e due posti auto di proprietà. € 360.000

NUOVI APPARTAMENTI IN CLASSE "A", UDINE CENTRO



A due passi da Via Poscolle nuove soluzioni di **bicamere** terrazzati, primo ingresso ... possibilità di scelta delle finiture, detrazioni fiscali, consegna per fine 2024! Maggiori infos previa telefonata.

TRICAMERE, UDINE - VIC. PIAZZALE OSOPPO



In signorile palazzo, appartamento di mq. 155 su livello unico, al terzo piano con ascensore. Cucina/dispensa, soggiorno con caminetto, doppi servizi, ripostiglio, tre camere matrimoniali, veranda e terrazzo. Cantina e autorimessa. Classe "F", € 235.000



ULTIMO PIANO, UDINE INTERNI VIALE VENEZIA



In moderna palazzina del 2022, esclusivo appartamento di mq. 145 all'ultimo piano. Ampia zona giorno open space con terrazzone di mq. 30, due camere, studio/cameretta, biservizi. Cantina e autorimessa doppia. Finiture extra capitolato, classe "A3"! Arredi cucina, bagni e copertura esterna compresi, molto luminoso!

LA CERIMONIA

Premio per ricordare Di Piazza La vincitrice è Giulia Sassara

L’iniziativa è della famiglia del fondatore del Centro Balducci e dell’università
L’obiettivo è tenere vivo il pensiero di don Pierluigi, soprattutto fra i giovani

IN ATENEO

La neo dottoressa udinese Giulia Sassara, laureata in Giurisprudenza con 110 e lode all’ateneo friulano, è la vincitrice della prima edizione del premio di laurea in memoria di don Pierluigi Di Piazza. Il premio, del valore di 2.000 euro, le è stato conferito per la sua tesi di laurea magistrale “Salario minimo costituzionale, contrattuale e legale”, relatrice Valeria Filì.

Il riconoscimento è stato istituito dal fratello Vito e dalla famiglia di don Pierluigi, assieme all’Università di Udine. A maggio al fondatore del Centro di accoglienza “Ernesto Balducci” di Zugliano l’ateneo ha intitolato l’aula studio della Biblioteca scientifica. Nel 2006 gli aveva conferito la laurea honoris causa in Scienze economiche in quanto “imprenditore di solidarietà”.

Alla cerimonia di consegna del premio erano presenti, fra



Da sinistra, Brollo, Sassara, Pinton, Di Piazza e Compagno

gli altri, il rettore Roberto Pinton, con Vito Di Piazza, Cristiana Compagno e Marina Brollo, componenti la commissione giudicatrice.

Obiettivo della tesi premiata: ripercorrere l’evoluzione del dibattito in materia retributiva dalla sua origine, nel 1948 con l’entrata in vigore della Costituzione, fino a oggi, cercando la soluzione più adeguata per l’ordinamento italiano.

Il premio è rivolto a chi ha

conseguito all’università di Udine una laurea triennale, magistrale o magistrale a ciclo unico discutendo una tesi su alcuni temi cari a don Pierluigi: rispetto della legalità, parità di genere, inclusione sociale, valorizzazione delle diversità, politiche di accoglienza dei migranti, sperequazioni economiche e sociali nel mondo, pace e non ragioni delle guerre.

«Grazie alla famiglia di don Pierluigi – ha detto il rettore

Pinton – abbiamo istituito un premio per valorizzare il lavoro di tesi svolto su argomenti che gli erano cari. Un modo concreto per onorare la sua memoria e per mantenere vivo tra i giovani il suo pensiero». «Pierluigi ha sempre creduto nei giovani – ha spiegato Vito Di Piazza – e ha trasmesso loro fiducia nei tanti incontri avuti nelle scuole e all’università. Li ha incoraggiati a impegnarsi per contribuire a creare un mondo più giusto e umano. Per questo abbiamo istituito, in collaborazione con l’ateneo, un premio di laurea annuale per studenti che nelle loro tesi sviluppino i temi per cui si è sempre tanto impegnato».

Valeria Filì, docente di diritto del lavoro, ha spiegato: «la tesi di laurea di Sassara si è distinta per il livello di approfondimento e la chiarezza espositiva, per l’argomento trattato (giusta retribuzione, povertà nel lavoro e nonostante il lavoro), un tema molto caro a don Di Piazza che ha dedicato la sua vita ai poveri».

ISTITUTO COMPRENSIVO 3

Mattinata musicale e auguri speciali domani in duomo

«Con Parole e suoni» gli studenti dell’Istituto comprensivo 3 (media Manzoni, scuole primarie e dell’infanzia) danno appuntamento alle famiglie e alla cittadinanza domani, alle 9.30 e alle 11, in duomo per suggestivi auguri di buon Natale. Ai due concerti suoneranno l’orchestra degli alunni dell’indirizzo musicale e il coro della Manzoni e l’ensemble di flauti e percussioni. Nel primo concerto, musiche, letture di poesie e riflessioni preparate dagli alunni delle primarie, mentre nel successivo protagonisti gli alunni della secondaria.

IL COLLEGAMENTO ALLA PECILE E ALLA COSSETTINI

Scambio di auguri via zoom Bimbi friulani e indiani uniti

Lo scambio di auguri natalizi diventa intercontinentale per due scuole dell’infanzia del terzo istituto comprensivo. Sarà una mattinata speciale, quella di oggi, infatti, per i bambini che frequentano la Pecile e la Cossettini: dalle 9 alle 10, supportati dalle maestre, si collegheranno via zoom con la scuola materna “Little Millennium” di Chennai, una città dell’India Orientale che si affaccia sul golfo del Bengala.

La fondatrice dell’istituto scolastico indiano, Sahaya

Rani, aveva lavorato per molti anni a Udine, come operatrice socio sanitaria nell’Azienda pubblica di servizi alla persona La Quiete e, una volta tornata in patria, ha potuto aprire con i suoi risparmi una scuola privata che ospita circa duecento alunni, dall’infanzia ai gradi successivi, e ha circa quindici dipendenti.

«Rani non ha mai dimenticato il Friuli – racconta la maestra Marta Simonetti della scuola Pecile – e desiderava costruire un ponte con una scuola cittadina per far cono-

scere ai suoi bambini realtà e culture diverse. Questo scambio di auguri di Natale in contesti multiculturali diversi vuole essere l’avvio di un dialogo duraturo nel tempo».

«Per le nostre scuole rappresenta una bella opportunità di arricchimento ed educazione alla multiculturalità – sostiene la dirigente del terzo istituto comprensivo Rosaria Arfé – a partire dal primo grado di scolarizzazione. Data la realtà composita della scuola indiana – prosegue –, ci auguriamo che questo contatto



I bimbi della scuola indiana

possa estendersi e coinvolgere anche gli altri gradi del nostro comprensivo, vale a dire le scuole primarie e la scuola secondaria di I grado». Oggi il primo passo, con danze e canzoni per l’augurio di un sereno Natale. —

L.P.

MAGIE DELLA NEVE

Le opere di Bonanni si mostrano in Castello



Una delle opere intitolata “Crepuscolo della sera a Cima Sappada”

La montagna è uno dei soggetti più cari al pittore Claudio Bonanni, uno dei temi scoperti grazie al suo percorso di vita che l’ha visto stabilizzarsi in Friuli nel 1989. E la montagna sarà la protagonista della mostra del pittore originario di Tivoli che raccoglie una quarantina di opere, quasi tutte realizzate negli ultimi due anni e tutte narrano storie di neve, alla Casa della Confraternita, in castello. La mostra sarà visitabile fino al prossimo 12 gennaio secondo gli orari di apertura della stessa struttura pubblica.

I quadri che hanno come soggetto le montagne e la neve sono frutto del bagaglio culturale che ha svilup-

pato grazie ad alcuni artisti locali come Pio Solero, Giovanni Pellis, Marco Davanzo. È lo stesso Bonanni, in questo senso, a scrivere che «non si accede all’arte se non si ha un profondo rispetto e una profonda considerazione degli artisti che ci hanno preceduto».

Un perfetto equilibrio tra realtà e sogno, tra rappresentazione oggettiva e resa soggettiva, tra forte matericità degli elementi tecnici utilizzati ed espressione di simboli che caratterizza e rende unica la pittura di un artista che ha ancora molto da raccontare sui territori che ha vissuto e che continua a vivere con costanza. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FINO AD APRILE

All’ex Vattolo un’officina dell’artigianato

Prende vita nel cuore di Udine un’iniziativa a sostegno dell’artigianato e della promozione economica del territorio. L’ex negozio Vattolo, situato nel palazzo comunale, ospita fino al 31 dicembre “L’Officina-Spazio artigiano in Centro”, un progetto promosso dal Comune da Confartigianato-Imprese Udine e Cna Fvg col sostegno del Cata Artigianato Fvg. L’obiettivo è valorizzare l’artigianato nel periodo natalizio e oltre. Da dicembre ad aprile “L’Officina” ospiterà artigiani di tutti i settori produttivi che metteranno in mostra la loro maestria, illustreranno il proprio saper fare e proporranno i prodotti. Dal 1° gennaio “L’Officina”, oggetto della concessione a favore di Confartigianato-Imprese Udine, diventerà un punto di incontro culturale e formativo. Saranno organizzati laboratori didattico-esperienziali rivolti a studenti delle scuole primarie e secondarie. Questi appuntamenti mirano a stimolare nei giovani l’interesse per le professioni artigianali, tramandando saperi tradizionali e mostrando le moderne innovazioni del settore.

LE FARMACIE

UDINE

Turno notturno Dalle ore 19.30 alle ore 8.30 del giorno successivo normalmente a battenti chiusi con diritto di chiamata	
Ariis Via Pracchiuso, 46	Tel. 0432501301
Apertura diurna con orario continuato (8:30 / 19:30)	
Alla Salute Via Mercatovecchio, 22	Tel. 0432504194
Aurora Viale Forze Armate, 4/10	Tel. 0432580492
Beivars Via Bariglaria, 230	Tel. 0432565330
Beltrame Piazza Libertà, 9	Tel. 0432502877
Del Torre Viale Venezia, 178	Tel. 0432234339
Nobile P.ta del Pozzo, 1	Tel. 0432501786
Pelizzo Via Cividale, 294	Tel. 0432282891
Sartogo Via Cavour, 15	Tel. 0432501969
Zambotto Via Gemona, 78	Tel. 0432502528

PROVINCIA

Farmacie di Turno (a chiamata fuori servizio normale)	
LATISANA Al Duomo Piazza Caduti della Julia, 27	Tel. 0431520933
CORNO DI ROSAZZO	
Alfare Via Aquileia, 70	Tel. 0432759057
COMGLIANS Alfare Pza Cavaliere del Lavoro De Antoni, 4	Tel. 043360324
AMARO All'Angelo Via Roma, 66/B	Tel. 0433466316
TAVAGNACCO Centrale Piazza Giuseppe Garibaldi, 6	Tel. 0432680082
GEMONA DEL FRIULI	
Cons Via Osoppo, 119	Tel. 0432876634
BUJA Da Re Via Santo Stefano, 30	Tel. 0432960241
CHIOPRIS-VISCONTE Da Ros e Lazzari Via Roma, 50	Tel. 0432991202
SAN GIORGIO DI NOGARO De Fina Piazza XX Settembre, 6	Tel. 043165092
REANA DEL ROJALE	
De Leidi Via del Municipio, 9/A	Tel. 0432857283
POVOLETTO	
Grillo Piazza Libertà, 3	Tel. 0432679008
TRASAGHIS	
Lenardon Pza Unità D'Italia, 3	Tel. 04321510570
CODROIPO	
Mummolo Piazza Garibaldi, 112	Tel. 0432906054
BICINICCO	
Qualizza Via Palmanova, 5/A	Tel. 0432990558
REMANZACCO	
Roussel Piazza Missio, 5	Tel. 0432667273
CAMPOLONGO TAOGLIANO	
Rutter Corso Marconi, 10	Tel. 0431999347
COSEANO	
San Giovanni Largo Municipio, 18	Tel. 0432861343
POZZUOLO DEL FRIULI	
Sant'Andrea Via Lignano, 41	Tel. 0432562575
FIUMICELLO VILLA VICENTINA	
Santa Maria Via Gorizia, 44	Tel. 0431970569
BASILIANO	
Santorini Via III Novembre, 1	Tel. 043284015
TARVISIO	
Spaliviero Via Roma, 18	Tel. 04282046

GIOCO DEL LOTTO		Estrazione del 10/12/2024	
BARI	79 15 70 41 49		
CAGLIARI	50 56 17 53 48		
FIRENZE	37 86 35 24 44		
GENOVA	45 83 4 39 1		
MILANO	64 55 22 69 44		
NAPOLI	17 69 4 56 41		
PALERMO	6 86 46 33 80		
ROMA	31 42 30 46 41		
TORINO	64 11 55 61 44		
VENEZIA	1 33 42 14 48		
NAZIONALE	79 18 36 77 16		
10e LOTTO		1 6 11 15 17	
		31 33 35 37 42	
		45 50 55 56 64	
		69 70 79 83 86	
COMBINAZIONE VINCENTE		Numero Oro 79	Doppio Oro 79-15

SuperEnalotto	
5-54-68-69-71-81	
Jolly	30
Superstar	56
JACKPOT 43.400.000,00 €	
QUOTE SUPERENALOTTO	
Nessun	+6 - €
Nessun	5+1 - €
Ai 9	5 19.704,98 €
Ai 456	4 396,10 €
Ai 18.673	3 27,63 €
Ai 319.597	2 5,28 €
QUOTE SUPERSTAR	
Nessun	+6 - €
Nessun	5+1 - €
Nessun	5 - €
Ai 3	4 39.610,00 €
Ai 117	3 2.763,00 €
Ai 1.647	2 100,00 €
Ai 11.434	1 10,00 €
Ai 23.791	0 5,00 €

LA SENTENZA DEL CONSIGLIO DI STATO SU PALUZZA

Registri venatori truccati Confermata la rimozione per i vertici della Riserva

Alessandro Cesare / PALUZZA

Nulla da fare per l'ex consiglio direttivo della Riserva di caccia di Paluzza. Dopo il Tar, anche il Consiglio di Stato ha confermato il decreto della Regione Friuli Venezia Giulia con il quale, nel settembre 2022, erano stati decisi il commissariamento e la sospensione dell'attività venatoria.

A causare l'intervento della Direzione centrale risorse agroalimentari, forestali e ittiche erano state delle irregolarità riscontrate nel registro degli abbattimenti di fauna ungulata per le annate 2018-2019, 2019-2020 e 2020-2021. Anomalie sollevate dal personale del Noava del Corpo forestale regionale.

Ieri è arrivata la sentenza della sesta sezione del Consiglio di Stato con la quale è stato rigettato il ricorso proposto da Guglielmo Salon, già direttore della Riserva, e da altri quattro tra soci e componenti dell'ex direttivo (difesi dagli avvocati Luca De Pauli e Luca Mazzeo)

che chiedevano l'annullamento del decreto. In particolare, a essere contestata, era stata la scelta di annotare nel novero degli ungulati abbattuti (tra caprioli, camosci e cervi) anche il dato relativo ai capi che, invece, erano stati semplicemente rinvenuti morti. Un'anomalia ripetuta per più annualità e di conseguenza non considerabile come un semplice errore di distrazione. Anche perché era proprio sulla base di questi numeri che la Regione stabiliva l'assegnazione per le annate venatorie successive.

Un sistema che aveva portato al conteggio di cinque ungulati in più nell'annata venatoria 2018-2019, di diciotto nell'annata successiva, di undici in quella 2020-2021.

Come riportato nella sentenza del Consiglio di Stato, «per l'esatta e complessa rappresentazione della realtà i due dati dovevano essere tenuti distinti in due diverse tabelle, l'una dedicata ai capi abbattuti in attività venatoria, l'altra destina-

ta a dar conto dei capi rinvenuti morti». Nel ricorso Salon e gli altri appellanti hanno avanzato quattro motivi di censura, alcuni considerati infondati altri errati dai magistrati della Corte (Sergio De Felice, Giordano Lamberti, Stefano Toschei, Davide Ponte).

Nella sentenza, inoltre, i giudici hanno sottolineato come la Regione Fvg, nel suo provvedimento, «si è limitata a sospendere temporaneamente l'attività venatoria presso la Riserva e affidare la gestione sostitutiva della stessa a un commissario». Il decreto, inoltre, prevede che il commissario, tutt'ora in carica, ha il compito di attivare le procedure per le elezioni dei nuovi organi statutari della Riserva, cessando dalla carica una volta portato a termine tale iter. Ora che è arrivata la sentenza del Consiglio di Stato è plausibile possa essere chiuso tale percorso, ridando un presidente scelto dai soci alla Riserva di caccia di Paluzza. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'EVENTO

Note di Natale arriva a Lauco Venerdì sera un concerto

LAUCCO

Il complesso "Gli Archi del Friuli e del Veneto" ritorna a Lauco, dopo il successo di quest'estate (ad agosto oltre 300 persone si erano ritrovate al punto panoramico delle tombe celtiche per ascoltare il loro concerto e gioire della loro musica). Questo venerdì alle 20.30 alla Casa del Popolo di Lauco ad attendere il pubblico è il concerto "Note di Natale" con un repertorio in tema con le festività che esalteranno la bellezza delle composizioni di Corelli, Mozart, Elgar, Bach, Vivaldi, Grubert e De Liguori, coinvolgendo la platea in un clima natalizio, un viaggio tra le atmosfere barocche e le emozioni più profonde della musica classica, ispirata al tema del Natale. L'evento è organizzato dal Comune di Lauco, a ingresso gratuito. L'ensemble è formato da affermati concertisti delle provincie di Udine, Pordenone, Treviso e Venezia, guidati dal primo violino maestro Guido Freschi, nella duplice veste di solista e direttore. —

T.A.

LA STRUTTURA

Area dedicata ai giovani Nell'ex caserma di Resia c'è la Casa di Krama

RESIA

Inaugurato un nuovo spazio per i giovani in Val Resia, si tratta della "Casa di Krama". L'Associazione Aps Krama, mercanti di storie Ets ha accettato una nuova sfida: coinvolgere i giovani della valle, e non solo, in uno spazio a loro dedicato per far emergere qui necessità, nuove idee e ambizioni per il futuro. Krama, mercanti di storie è un progetto culturale e interdisciplinare giovane e innovativo ideato e fondato da Vigna Di Lenardo e Gianluca Da Lio che sviluppa, valorizza e promuove piccole realtà del territorio regionale, soprattutto montane, creando reti e relazioni. L'associazione ha trovato l'opportunità nel Comune di Resia di gestire una sede per le proprie attività: il Centro di aggregazione giovanile del territorio che apre un ventaglio di nuovissime opportunità.

I giovani in Val Resia hanno ora un nuovo spazio dove potersi incontrare, nell'ex caserma dei carabinieri di Resia che accoglie il centro diurno per anziani, l'asilo nido e la palestra. In risposta a diverse esigenze espresse dai gio-

vani della valle della fascia 14-35, "la casa di Krama" è uno spazio multifunzionale con una stanza studio e spazio di co-working rivolto a studenti e liberi professionisti; uno spazio comune comodo in cui poter organizzare cineforum, letture o corsi, uno spazio di registrazione che ospita il gruppo HellMetal della valle ma che ha tutte le caratteristiche per accogliere anche altre attività del mondo della musica e del radiofonico. Chi usufruisce degli spazi, previo tesseramento con l'associazione, ha libero accesso alla connessione internet e a un piccolo punto tè/café. L'associazione sta lavorando su diverse progettualità, fra le quali: la realizzazione di una piccola biblioteca tematica incentrata sui temi di: marketing, storytelling, antropologia, tradizioni, oralità; l'ideazione, l'organizzazione e l'accoglienza di progetti di mobilità giovanile europea, l'organizzazione di seminari e percorsi formativi multidisciplinari che stimolino i giovani del territorio ad elaborare le proprie idee "nel cassetto" e a trasformarle in possibilità di sviluppo e di impresa. —

**Città di Tolmezzo**

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**

**MINISTERO
DELLA
CULTURA**

**FONDAZIONE
LUIGI BON**

NATALE A TOLMEZZO

**14 DICEMBRE 2024
TEATRO CANDONI ORE 20.30
CONCERTO SPETTACOLO DI NATALE
CHRISTMAS
IS COMING**

**28 DICEMBRE 2024
TEATRO CANDONI ORE 20.30
A SYMPHONIC
GOSPEL
CHRISTMAS**

**FINO AL 19 GENNAIO 2025
PALAZZO FRISACCO via Renato Del Din 7
MOSTRA
LE IMMAGINI DELLA
FANTASIA 41
"ORIZZONTI E CONFINI"**

Per l'illuminazione natalizia della Città di Tolmezzo si ringraziano



Info: www.comune.tolmezzo.ud.it |  

Il complesso di Tricesimo ospiterà le opere di Ellero, Chiurlo, Cappello e di molti altri autori. Sarà allestita anche un'esposizione che documenterà l'attività secolare del mondo contadino.

Una casa della letteratura Villa Ciceri diventa museo

IL PROGETTO

ALESSANDRA CESCHIA

Fu Andreina Nicoloso Ciceri, dando seguito alle ultime volontà del marito, a destinare villa Ciceri e l'annesso parco al Comune di Tricesimo. Nel testamento stabili che alcuni spazi della villa fossero dedicati al ricordo della famiglia, delle produzioni intellettuali degli stessi Ciceri, di altri letterati e delle famiglie storiche tricesimane, delle arti e delle tradizioni del territorio. Con quell'atto si ponevano le basi per il Polo museale comunale a Tricesimo che ha ottenuto i crismi dell'ufficialità nell'ultimo consiglio comunale.

Archiviata l'ipotesi di un utilizzo del complesso come biblioteca civica, è stato realizzato con un contributo regionale un primo intervento di restauro conservativo con l'avvio di un percorso che avrebbe dovuto portare alla costituzione di un polo culturale di valorizzazione della lingua e cultura

friulana per consentire la pubblica fruizione di un bene di interesse storico caro ai tricesimani, come spiega il sindaco di Tricesimo Giorgio Baiutti.

«Il polo museale che l'amministrazione municipale intende creare sarà in grado di interpretare un moderno linguaggio museografico con programmi divulgativi, espositivi e di ricerca, oltre a serie librerie e raccolte fotografiche degli anni passati e conterrà collezioni fisiche e digitali finalizzate ad una rappresentazione delle peculiarità culturali del territo-

Il sindaco Baiutti: abbiamo già ottenuto alcuni contributi per l'adeguamento

rio» chiarisce Baiutti.

Nel polo museale saranno conservate le raccolte librerie e gli arredi dello studio dei coniugi Ciceri donate al Comune, ma anche la produzione poetica, letteraria e storica di tricesimani illustri, da Giuseppe



Villa Ciceri a Tricesimo, che diventerà un polo museale

pe Ellero a Bindo Chiurlo, da Alan Brusini a Pierluigi Cappello, Elpidio Ellero, Pietro Michellini e altri ancora.

Luigi Ciceri (1911-1981) è stato, assieme alla moglie, uno studioso di "marilenghe" e tradizioni locali, ha operato per

la valorizzazione del Friuli, della sua lingua e si è adoperato nel secondo Dopoguerra per il conseguimento dell'autonomia regionale e, prima ancora, del Friuli storico.

Il parco di villa Ciceri ospitò le prime mostre ornitologiche



di Tricesimo e in alcuni spazi del complesso sarà allestita un'esposizione che documenta un'attività secolare del mondo contadino.

Le amministrazioni comunali che si sono succedute hanno cercato finanziamenti per sistemare la villa, adattandola a

L'edificio e il parco furono donati al Comune con lascito testamentario

finalità pubbliche. Nel 2005 è stato ottenuto un primo contributo di 150.000 euro per realizzare il Museo della friulanità. Con un secondo contributo si sono ampliati gli orizzonti, fino a istituire un Centro multimediale della civiltà friulana.

L'assetto strutturale e impiantistico della villa è stato pressoché completato. Inoltre è stato restaurato e ricreato lo studio dei coniugi Ciceri. Il Comune ha già ottenuto un contributo di 100.000 euro con cui sarà completato il piano superiore della villa con luci di sicurezza e corpi illuminanti.

«Nel 2025 – anticipa Baiutti – saranno aperti bandi sia per ristrutturazione che per la valorizzazione delle collezioni museali. In vista dell'apertura di questi canali, abbiamo formalizzato l'istituzione del complesso museale di Villa Ciceri. L'idea – conclude – è di farne la sede per una serie di collezioni legate sia alla cultura materiale sia alla raccolta delle opere e della memoria dei tricesimani che si sono distinti nei campi della letteratura, della poesia e dell'arte in generale».

MARTIGNACCO

Invecchiamento attivo Il Comune investe

Lucia Aviani / MARTIGNACCO

Il Comune di Martignacco continua a investire per il miglioramento della rete socio-sanitaria territoriale, «puntando a rafforzare – spiega l'assessore alla salute e ai servizi sociali Alessandro Zuliani – l'assistenza ai cittadini, con attenzione alle fasce più fragili della popolazione». «Nel settore della salute mentale – dettaglia l'esponente della giunta Delendi – prosegue il servizio di supporto psicologico, che sta registrando ottimi risultati. In linea con quanto avvenuto negli anni scorsi, entro il mese uscirà il nuovo bando per la figura di un nutrizionista, per promuovere la salute e il benessere nella comunità e nelle scuole, sviluppando stili di vita sani, favorendo l'invecchiamento attivo per gli anziani e integrando le risorse locali con i professionisti sanitari e sociali. Anche la ginnastica protetta per anziani, implementata con un terzo turno, sta avendo grandi riscontri». Nell'ultima seduta dell'assemblea civica è stata approvata la convenzione istitutiva del Servizio sociale dei Comuni dell'Ambito territoriale sociale Friuli centrale, con delega per la gestione al Comune di Udine, per il periodo 2025-2029. «Ho partecipato – informa Zuliani – al tavolo tecnico-politico che ha portato alla stesura dell'accordo, che garantirà un servizio efficace e coordinato, un nuovo



Alessandro Zuliani

criterio di compartecipazione alle spese e una maggior tutela dei piccoli Comuni nelle deliberazioni dell'assemblea».

Altrannovità, la partecipazione al bando per il Servizio civile nazionale: l'iniziativa mira a creare spazi di socializzazione e crescita e aumentare la partecipazione alla vita della comunità. Fra i progetti c'è la riqualificazione delle casette di via Delser: l'idea è di trasformare l'area in un polo multifunzionale che ospiterà gli ambulatori per medici di medicina generale, gli uffici per assistenti sociali, i servizi di nutrizione e supporto psicologico e spazi di aggregazione per le associazioni del territorio. «La visione – ribadisce l'assessore – è quella di un centro di riferimento che risponda in modo integrato alle esigenze sanitarie e sociali della comunità. —

LA PUBBLICAZIONE

Racconti e immagini A Verzegnis c'è il lunari

VERZEGNIS

Classica cover in bianco e nero fin dalle origini, quattro foto e il titolo: «Il lunari 2025 di duta la Cjargna», in prima pagina, stampât a Verzegnis, Vergégnas nella parlata locale. E il nuovo calendario, formato A3, che rievoca nelle sue pagine antiche e attuali immagini di chiese, malghe, case, tavoli e palazzi, itinerari montani, camminate – cjaminadutas pai pâls da Cjargna nei 28 Comuni sparsi nelle dieci valli della Carnia. Realizzato e stampato a Verzegnis è uscito, puntuale come avviene dal 2008, per opera di tre amici: le foto sono di Bruno Deotto, l'elaborazione e l'impaginazione di Marco Duic e il sostegno economico di Massimo Marzona, editor volontari. C'è, lungo i dodici mesi, anche una parte letteraria con delle poesie di Gjso Fior, Gloria Angeli, Giorgio Deotto, Vigj Curtiss (Arnaldo Fior), Maria Caterina Pascoli tutto in lingua friulana con declinazione carnica. Molte le curiosità storiche contenute, con i dettagli relativi ad alcuni Comuni, alle frazioni e alle foto contenute. I calendari vengono distribuiti gratuitamente presso le osterie e i negozi del territorio comunale. —

GEMONA

Muri in pietra da recuperare Conclusi i corsi di formazione

Sara Palluello / GEMONA

Si è conclusa ad Artegna, sul Colle di San Martino, l'edizione 2024 dei «Cantieri del paesaggio», una serie di corsi di formazione dell'Ecomuseo delle Acque del Gemonese finalizzati al recupero dei muri in pietra a secco e alla conservazione del paesaggio rurale. Una vera e propria scuola, gratuita e aperta a tutti, che si prefigge l'obiettivo di mantenere vivo un mestiere tradizionale a rischio di estinzione.

Avviati nel 2015 in collaborazione con il Comune di Artegna e condotti dall'artigiano Tommaso Saggiorato con il coordinamento del direttore Maurizio Tondolo, nel corso dei primi 10 anni i cantieri sono stati più di 20, con la partecipazione di circa 250 persone (tra liberi professionisti, muratori, giardinieri, dipendenti di cooperative forestali e imprese artigiane), nell'arco di due settimane, estendendosi ai territori di Montebelluna e Majano.

In questi anni numerosi sono stati i riconoscimenti, l'ultimo da parte della Commissione Internazionale per la Protezione delle Alpi (Cipra) nell'ambito del progetto «Pietre Preziose».



I corsi avviati dall'Ecomuseo delle Acque del Gemonese

Muri e aree terrazzate rappresentano un grande patrimonio comunitario che merita di essere conosciuto, preservato e soprattutto valorizzato, perché consente di mantenere funzioni e valori di tipo ambientale, paesaggistico, sociale, culturale e pure economico.

Nel Gemonese, i rilievi prealpini che si elevano ai margini della pianura costituiscono un contesto privilegiato in cui i ripiani ricavati dai pendii e sostenuti dai muri di contenimento sono la testimonianza

storica di un'agricoltura di sussistenza.

Il progressivo degrado a cui sono sottoposte le opere murarie realizzate a secco, a causa dall'abbandono e della scarsa manutenzione, ha indotto l'Ecomuseo delle Acque ad agire garantendo un importante processo di trasferimento delle competenze acquisite dagli ultimi artigiani della pietra: la tecnica antica di cui fanno uso è stata dichiarata dall'Unesco patrimonio mondiale immateriale. —

CIVIDALE

Furto in casa con la flex, colpo da 100 mila euro

I banditi hanno forzato una porta finestra, aperto la cassaforte a muro e poi sono scappati con denaro e monili

Elisa Michellut / CIVIDALE

Sono entrati dopo aver forzato la porta finestra dell'abitazione e una volta all'interno, utilizzando una flex, hanno aperto la cassaforte a muro e hanno asportato il contenuto. Un colpo, messo a segno in pochi minuti, fruttato oltre 100 mila euro. Sono stati portati via 93 mila euro in contanti e monili in oro per un valore che supera i 10 mila euro.

Il colpo è stato messo a segno a Cividale, tra le 17 e le 19 di lunedì. Il proprietario, rientrato nel pomeriggio, ha trovato la casa svaligiata e non ha potuto fare altro se non rivolgersi ai militari

dell'Arma per denunciare l'accaduto. I malviventi, che evidentemente stavano tenendo d'occhio l'abitazione già da diverso tempo, hanno rovistato ovunque mettendo a soqquadro le stanze alla ricerca di denaro e oggetti preziosi. Poi, dopo aver aperto la cassaforte e rubato il denaro e i gioielli, sono fuggiti, si pensa a bordo di un'auto o di un furgone, riuscendo a dileguarsi senza lasciare tracce. Ulteriori indagini sono in corso, soprattutto per capire se nelle vicinanze dell'abitazione esistono sistemi di videosorveglianza che potrebbero aver ripreso i movimenti dei ladri, che, secondo i pri-

mi elementi raccolti, hanno agito, come detto, nel pomeriggio di ieri. In alcuni punti della viabilità urbana ed extraurbana ci sono anche sistemi di controllo di lettura delle targhe e ora la speranza è che magari da uno di quelli si possa risalire agli autori.

Altri furti erano stati messi a segno, a Codroipo, nel pomeriggio di sabato. Quattro le abitazioni "visitare" dai ladri mentre i proprietari erano fuori casa. Tra denaro contante, gioielli in oro di famiglia e oggetti preziosi, il bottino, in questo caso, ha superato i 10 mila euro.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ATTIMIS

Cambio in giunta Ferrari lascia Subentra Cescatti

A seguito delle dimissioni rassegnate dall'assessore esterno (e già vicesindaco, nel precedente mandato) Agostino Daniele Ferrari, concordate dopo la vittoria elettorale della squadra del sindaco Maurizio Malduca per una transizione a favore della nuova compagine amministrativa rispetto alle deleghe in capo all'uscente (patrimonio, manutenzione del territorio, protezio-

ne civile e opere pubbliche), è entrato a far parte dell'esecutivo Valter Cescatti, che sarà responsabile dei servizi manutenzione del territorio, patrimonio e Protezione civile: «Ringrazio il sindaco per la fiducia e la stima, i componenti della giunta, con i quali si è instaurato un rapporto di fiducia e condivisione, e tutti i dipendenti comunali, in particolare quelli dei settori relativi alle mie deleghe, per la loro grande disponibilità». Dal primo cittadino il «sincero ringraziamento per il prezioso contributo offerto alla comunità da Ferrari, prima da vicesindaco e poi da assessore».



L.A. Il nuovo assessore Valter Cescatti

PASIAN DI PRATO

Scontro fra tre mezzi Grave una 24enne

La donna, alla guida di una Yaris, è ricoverata a Udine
Meno serie le condizioni degli altri due conducenti

PASIAN DI PRATO

Prima lo scontro violento tra una utilitaria e un furgone, che ha coinvolto anche un terzo mezzo, un Suv, bloccando completamente la strada regionale 60 bis. Poi la corsa in ambulanza all'ospedale Santa Maria della Misericordia di due dei tre conducenti: la più grave è una udinese di 24 anni.

L'incidente è accaduto nel pomeriggio di ieri, poco prima delle 18, nel territorio comunale di Pasian di Prato, non distante dal campo di rugby. La Toyota Yaris guidata dalla ventiquattrenne, che procedeva in direzione di Udine si è scontrata con un furgone Fiat Talento, condotto da un uomo, che viaggiava in senso opposto, verso Sedegliano, e con un SUV Mazda, guidato da una donna, che andava nella stessa direzione del furgone. Tutti viaggiavano da soli, senza passeggeri a bordo.

Entrambe le conducenti sono state liberate dai vigili del fuoco che, dopo aver stabilizzato le vetture, hanno utilizzato le cesoie e il divaricatore idraulici per tagliare le lamiere riuscendo a far uscire le ferite, prese in carico dal personale sanitario e portate all'ospedale di Udine con due ambulanze. Delle due, la 24enne è quella che ha subito le conseguenze peggiori e le sue condizioni, stando ai primi accertamenti, sono serie, mentre l'altra è stata accompagnata al Santa Maria della Misericordia per accertamenti. Ferito e soccorso dai sanitari anche l'autista del furgone. Terminato il soccorso alle persone coinvolte, i vigili del



Il furgone (foto Petrussi) e gli altri due mezzi coinvolti nell'incidente

fuoco hanno provveduto alla messa in sicurezza dei mezzi incidentati e dell'area coinvolta dall'incidente.

Sul posto, per i rilievi, sono intervenuti gli agenti della polizia locale di Pasian di Prato, che dovranno ricostruire l'esatta dinamica del sini-

stro. Sempre la polizia locale ha provveduto a gestire le deviazioni del traffico, dal momento che la strada è stata completamente chiusa per un paio d'ore circa, creando inevitabili disagi alla circolazione.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LUSEVERA



Il consiglio comunale riunito alla Lemgo di Pradielis

Consiglio riunito a Pradielis Polemica in Aula

LUSEVERA

Scintille in consiglio comunale, svoltosi nella casa comunale Lemgo di Pradielis e aperti con la lettura – da parte del sindaco Mauro Pinosa – di un documento in risposta a una richiesta della Prefettura a seguito di una contestazione della minoranza sulla possibilità di svolgimento dell'assemblea civica in quel sito, «visto che il locale – ricorda il primo cittadino – non era sta-

to giudicato a norma per manifestazioni».

«L'iniziativa della minoranza – aggiunge – era tesa solo a impedire lo svolgimento del consiglio, che avrebbe provocato una paralisi amministrativa per un lungo periodo, visti gli adempimenti legati al bilancio. All'ordine del giorno figuravano infatti l'approvazione del conto consuntivo 2023 e di una variazione di oltre 200 mila euro, per le varie necessità dell'ente: entrambi

i punti sono stati approvati a maggioranza».

Alle tante interrogazioni presentate dall'opposizione il primo cittadino ha poi risposto con un unico intervento. «Ero accusato – ricostruisce – di avere negato alle associazioni legate alla minoranza consiliare gli immobili Lemgo di Pradielis e Stolberg di Lusevera, impedendo così lo svolgimento di alcune loro manifestazioni, di aver vietato lo svolgimento di una processione religiosa a Ferragosto e di aver pronunciato un discorso irriverente nei confronti della presidente della Repubblica di Slovenia il 15 ottobre scorso, a San Pietro al Natisone. A tutte queste contestazioni ho risposto con precisi dati e dettagliate relazioni: e per quanto riguarda l'intervento in occasione della visita della presidente della Slovenia, ho precisato come descrivesse l'esatta realtà dell'Alta Val Torre, che slovena non è». Non a caso il Comune non ha intenzione di aderire alla rete per la creazione di uno sportello in lingua slovena: «Chiederemo invece – annuncia il sindaco – che la quota di competenza ci venga erogata per organizzare iniziative a tutela dell'antica lingua slava locale».

L.A.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TARENTO

Luci e addobbi in centro Festa con i paesi gemelli

Letizia Treppo / TARENTO

Al via le iniziative organizzate a Tarcento in occasione delle festività natalizie. Nelle scorse settimane sono state accese tutte le luminarie nelle vie del centro cittadino e l'albero collocato in piazza Roma. Il periodo di festa vedrà il suo culmine e conclusione con l'accensione del Pignarol Grant di Coia, il tradizionale falò epifanico, prevista per il prossimo 6 gennaio.

All'accensione dell'albero, donato dalla comunità gemellata austriaca di Arnolstein e rappresentata dal sindaco Reinhard Antolitsch, hanno partecipato anche le delegazioni delle altre città gemellate, quella tedesca di Untherforing e quella slovena di Bovec. Per l'occasione è stato inaugurato anche il presepe opera del maestro Andrea Doria e visitabile all'ingresso degli uffici comunali fino alla fine del mese di gen-

naio.

«Un Natale – commenta il sindaco Mauro Steccati – che sia invito e richiamo alla spiritualità e alla tradizione religiosa e culturale della nostra comunità, che si riconosce nei simboli cari a tutte le nostre famiglie, dall'albero al presepio».

Le manifestazioni continueranno nel corso delle prossime settimane. Ogni fine settimana e fino al 22 dicembre sarà presente nel centro cittadino il mercatino artigianale, accompagnato da musica e animazione. Già il 19, invece, saranno annunciati i vincitori del 70° Premio Epifania, con la consegna a inizio gennaio del Cavaliato del Friuli.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CIVIDALE

Addio a Biancuzzi

L'artista visionaria morta a 54 anni

La sua produzione era legata soprattutto alle illustrazioni Aveva insegnato a Vercelli, poi il trasferimento a Lauzacco

Lucia Aviani / CIVIDALE

Il mondo dell'arte piange la prematura scomparsa di Emanuela Biancuzzi, talento affermato e visionario, con una spiccata propensione per le avanguardie: originaria di Cividale – città che aveva lasciato molto tempo fa, per trasferirsi prima a Vercelli, dove ha insegnato, e poi a Lauzacco di Pavia di Udine, sua ultima sede di residenza –, se ne è andata ad appena 54 anni, vinta da una malattia.

Ampia e preziosa la sua eredità, sotto vari profili: a lei si deve per esempio l'acquisizione da parte del Mart di Rovereto dell'archivio dell'artista e fotografo Piermario Ciani, che fu suo compagno. Formatasi all'istituto d'arte Sello di Udine, quindi all'Accademia di Belle Arti di Vene-



EMANUELA BIANCUZZI
L'ARTISTA AVEVA 54 ANNI
(PMC TALENT AGENCY)

A partire dal 1994 ha partecipato a più di cento mostre: i suoi lavori esposti in tutta Europa e molte città italiane

zia, Biancuzzi – artista visiva – si è occupata di arte relazionale, progetti didattici legati all'arte contemporanea, didattica dell'arte, eventi culturali, grafica e illustrazione editoriale. La sua produzione, una combinazione di in-

chiostri, acrilici, collage e tecniche miste, è consistita soprattutto in illustrazioni e immagini per l'editoria, per album illustrati, copertine di dischi, quotidiani, periodici, sigle animate, scenografie, fumetti underground.

«Aveva pure inventato – testimonia la critica e curatrice d'arte Francesca Agostinelli, che la conosceva bene – un mondo animalista di fantasia, Wolphy's Wonderful World, dimensione immaginifica nata nell'ambito di un progetto ideato insieme a Ciani e Vittore Baroni». Il riferimento è a FUN-Funtastic United Nations, idea risalente al 2001 e finalizzata a creare un ponte tra le più varie entità creative, per stimolare la cooperazione tra mondi e paesi immaginari: non a caso Biancuzzi era strettamente legata, fra l'altro, alla Stazione di Topolò, che è stato uno dei pilastri del "settore".

«Era stata selezionata – ricorda ancora Agostinelli – per il progetto d'arte contemporanea Together, per Go!2025. Avremmo dovuto presentare il suo ultimo libro illustrato a Casa Cavazzini: purtroppo l'aggravarsi delle condizioni di salute di Emanuela (che in passato, per ricordare un suo ulteriore successo, era anche arrivata seconda al concorso "Manifesto" di Villa Manin) non lo ha permesso». A partire dal 1994 Biancuzzi ha partecipato a più di cento mostre: i suoi lavori sono stati esposti in Francia, Spagna, Grecia, Croazia, Austria, Slovenia, Serbia e in numerose città italiane; ha pubblicato per AAA-Edizioni, Stripburger, Kite Edizioni, Le Forbici di Manità, Viva-Comix, Coconino Press, Penguin Random H. Barcellona, Editions Passpartout. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALLA BERTOLI SAFAU DI POZZUOLO



La Bertoli Safau, dove si è verificato l'infortunio FOTO PETRUSSI

Infortunio in acciaieria: investiti dalla calce viva Tre operatori all'ospedale

POZZUOLO

Infortunio sul lavoro, nella notte tra lunedì e martedì, attorno alle 2.30, alla Acciaierie Bertoli Safau di Carnagnano. Tre operatori, turnisti della manutenzione, chiamati dai colleghi per un guasto, stavano esaminando l'apparecchiatura quando si è verificata una parziale fuoriuscita di calce. Dopo la chiamata al Numero unico di emergenza Nue 112, la centrale operativa Sores ha inviato sul posto il personale sanitario del 118. Uno degli operato-

ri, un uomo di 38 anni, ha riportato ustioni di primo e secondo grado al volto e agli arti superiori. È stato trasportato in condizioni serie all'ospedale di Udine ma non è in pericolo di vita. Un altro lavoratore, un uomo di 36 anni, ha, invece, riportato ustioni di primo grado al volto ed è stato dimesso in giornata mentre la terza persona coinvolta, un 38enne, è stata trasportata all'ospedale per un bruciore alla gola. Anche in questo caso è stato dimesso. Sul posto anche i carabinieri e i vigili del fuoco. —



la Grande Bellezza
del Friuli Venezia
Giulia | Dodici mesi
con le immagini
del nostro territorio

Martedì 17 dicembre
il calendario 2025

in omaggio con
Messaggero Veneto

partner
IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

Nel cantiere dopo la grandinata a Mortegliano



Alcuni particolari del polittico nel duomo di Mortegliano; a destra monsignor Giuseppe Faidutti, l'arcivescovo monsignor Riccardo Lamba, il presidente della Fondazione Friuli Giuseppe Morandini e il sindaco Roberto Zuliani

MORTEGLIANO

La Fondazione Friuli ha avviato un intervento straordinario con l'adozione parallela di due pale d'altare rinascimentali, capolavori dell'artista friulano Giovanni Martini, segnando un'innovazione nella tutela del patrimonio storico-artistico regionale. Questa "adozione gemellare" si concentra su due opere di inestimabile valore: il polittico custodito nel duomo di Mortegliano, danneggiato dalla violenta tempesta del luglio 2023, e l'altare ligneo della chiesa di Santa Maria delle Grazie a Prodolone, che necessita di un restauro urgente.

A Mortegliano, il maestoso duomo neogotico, progettato dall'architetto Andrea

Statue minacciate dal tempo Rinasce l'opera del Martini

Il restauro in duomo avviato dalla Fondazione Friuli sulla struttura del XVI secolo

Scala e consacrato nel 1920, ha subito ingenti danni alla copertura a causa della grandinata, con infiltrazioni che hanno reso l'edificio inagibile. Al suo interno si trova il polittico del Martini, realizzato nel 1526, una delle massime espressioni dell'arte lignea rinascimentale friulana. Con una struttura su cin-

que livelli, l'opera narra episodi della vita di Gesù e Maria, animati da un complesso intreccio di figure ritmicamente distribuite. Attualmente minacciata dall'umidità, la pala è protetta da una gabbia aeroventilata mentre la chiesa è oggetto di un ampio intervento di restauro, promosso dalla Curia e dalla

Fondazione Friuli, che durerà almeno due anni. «Fin da subito abbiamo avviato una collaborazione con la parrocchia per il restauro dell'intero duomo - ha detto l'arcivescovo di Udine, monsignor Riccardo Lamba - Sappiamo che l'intervento complessivo richiede impegno tecnico e anche diverso tempo, con ri-

sorse finanziarie per le quali abbiamo interessato la Ceib».

A Prodolone, nella chiesa rinascimentale di Santa Maria delle Grazie, costruita nel 1467 e impreziosita dagli affreschi di Pomponio Amalteo e Bellunello, si trova un altro altare ligneo di Giovanni Martini, datato 1515. La struttura classica a più ordi-

ni sovrapposti, con figure in nicchie architravate, è gravemente minacciata dal degrado causato dalle infiltrazioni e da un microclima sfavorevole. L'ente friulano ha pianificato un restauro di circa otto mesi, accompagnato da interventi di protezione, come sistemi antincendio e antifurto, disinfestazione degli arredi e monitoraggio del microclima per due anni.

«Preservare e valorizzare questi tesori è una sfida che abbracciamo con orgoglio» ha dichiarato il presidente della Fondazione, Giuseppe Morandini. La sinergia con le diocesi e le comunità locali dimostra come l'arte possa essere un ponte tra passato e futuro, rafforzando il legame tra storia, spiritualità e fiducia nel domani. —

PRADAMANO



I ragazzi coinvolti con il sindaco Mossenta e l'assessore Srebrnic

Ragazzi impegnati per la loro comunità Riparte il progetto

Gianpiero Bellucci
/ PRADAMANO

Ascolto dei bambini e degli adolescenti e promozione della loro effettiva partecipazione alle decisioni che li riguardano. Con questi obiettivi si rinnova il progetto del Consiglio comunale delle ragazze dei ragazzi che nei giorni scorsi si è presentato al sindaco Enrico Mossenta e al Consiglio comunale "degli adulti" con la nuova squadra, guidata dal sindaco "junior" Elio Michel Masarotti e accompagnata dall'assessore all'Istruzione, Barbara Srebrnic.

«Questo progetto - sottolinea Srebrnic - rappresenta un importante strumento ed elemento di attenzione ed educazione delle nuove generazioni. Si pensi che, da questo progetto nato quasi 20 anni fa, diversi ragazzi

hanno maturato un percorso civico che negli anni li ha portati a impegnarsi per la propria comunità come consiglieri comunali o assessori».

La squadra è composta anche da Andrea Cerchio vicesindaco, Luca Papajani assessore all'Istruzione e alle pari opportunità. Paolo Zucchia delegato alla cultura, coadiuvato dal consigliere Riccardo Caporale, Rebecca Lorenzin assessore ai Lavori pubblici e attività produttive coadiuvata dal consigliere Riccardo Ceschia, Patrick D'Agosto assessore allo sport coadiuvato dal consigliere Ivo Marques Muzzi, Sophie Benedetti assessore all'ambiente coadiuvata dalla consigliera Elisa De Vecchi, Viola Zorzini assessore ai Grandi eventi coadiuvata dalla consigliera Mariia Yefymovich. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CAMPOFORMIDO

Cammino Celeste La sua storia spiegata a Bressa

Una sala gremita nel palazzo delle ex scuole ha accolto la serata organizzata dai Beni di Bressa di Campoformido e dedicata al tema del cammino e dei pellegrinaggi.

In occasione dei dieci anni dalla sua esperienza di pellegrino sul Cammino Celeste, Christian Romanini ha presentato "Sul troi di Aquilee" (edizioni Glesie Furlane), diario di viaggio di quell'esperienza svolta nell'agosto del 2014. «Sono grato al Comitato dei Beni di Bressa per avermi invitato. È stato un doppio piacere poter parlare del mio libro: innanzitutto perché è stata una serata importante per il Comitato che ha presentato anche il resoconto di un anno di attività da incorniciare e poi perché, anche grazie alla trasmissione Geo di RaiTre, "Sul troi di Aquilee" è tornato in auge incuriosendo ancora a distanza di dieci anni» evidenzia Romanini.

Con l'autore ha dialogato Paolo Zuliani, uno degli ideatori e fondatori del Cammino Celeste, inaugurato nel 2006, che ha portato la sua testimonianza di pellegrino avendo percorso anche il sentiero di Santia-

TAVAGNACCO

Parcheggi solo per le mamme È nato il regolamento rosa

TAVAGNACCO

Il consiglio comunale di Tavagnacco ha approvato il regolamento per il rilascio del "Permesso Rosa". Questo contrassegno speciale garantirà spazi di parcheggio riservati alle donne in gravidanza e ai genitori con bambini di età inferiore a due anni, un'iniziativa volta a sostenere le famiglie e promuovere la natalità.

L'articolo 188-bis del Codice della Strada consente agli enti locali di dedicare aree di sosta ai veicoli al servizio di donne incinte e genitori con bimbi piccoli, previa emissione di un contrassegno rosa. A Tavagnacco, il permesso potrà essere richiesto compilando un modulo disponibile online. È previsto il rilascio di un unico permesso, valido fino al mese successivo al parto per le donne in gravidanza e fino al compimento del secondo anno di età del bambino negli altri casi.

Gli spazi di parcheggio dedicati saranno segnalati con apposita segnaletica orizzontale e verticale. La sosta è consentita solo se a bordo del veicolo si trovano la titolare del permesso (durante la gravidanza) o uno dei genitori insieme al bambino di età inferiore a due anni. Ogni sosta potrà durare al massimo due ore, con l'obbligo di esporre sia il permesso rosa che il di-



Uno stallo contrassegnato dal simbolo riservato alle neo-mamme

sco orario.

L'assessore Alessandro Barbiero, delegato alla Pianificazione territoriale e alla Mobilità, ha sottolineato l'importanza dell'iniziativa: «L'amministrazione comunale vuole favorire la mobilità delle donne in gravidanza e dei genitori di bambini di età inferiore a due anni, e per questo ha deciso di predisporre e approvare un regolamento locale specifico per queste categorie, in modo da disciplinare le modalità di utilizzo delle infrastrutture di sosta e la procedura di rilascio del relativo permesso. Abbiamo già av-

viato l'iter per l'allestimento dei primi spazi di sosta dedicati, in quanto siamo convinti che questo sia un valido strumento per garantire maggiore accessibilità e tutela alle fasce maggiormente sensibili della popolazione».

Questa misura non punta solo a favorire la mobilità di chi affronta le difficoltà logistiche legate alla gravidanza e alla gestione di neonati, ma vuole rappresentare anche un impegno concreto verso il sostegno alle famiglie e una maggiore inclusività nei servizi comunali. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CARLINO

Il casco salvavita per epilettici Sfida nata per il figlio malato

Dispositivo della friulana Porzio con l'olandese Perdaen Head Protectors
È la prima realizzazione di una protezione personalizzata per un paziente

Francesca Artico / CARLINO

Un casco per gli epilettici: una conquista per tutti. E questa in sintesi la straordinaria storia di due genitori di Carlino alla scoperta della malattia di un figlio che grazie alla loro caparbietà hanno "inventato" il dispositivo per l'incolumità nelle cadute.

È la mamma a raccontare di quel giorno in cui il figlio ha avuto la sua prima crisi epilettica di cui ignorava tutto: sintomi e conseguenze. «Un

aspetto cruciale della malattia – spiega – sono gli effetti sulle crisi, soprattutto di quelle "con caduta": episodi improvvisi, imprevedibili, senza alcun segnale premonitore, che provocano una perdita di tono muscolare e una caduta violenta a terra. Possono verificarsi sia in avanti che all'indietro portando in sé conseguenze traumatiche. Quelle frontali, che hanno causato numerosi traumi facciali: la frattura della mandibola per tre volte, la rottura



Il casco innovativo studiato per le persone che soffrono di epilessia

di otto denti, oltre a lesioni agli occhi e alla fronte. Quelle all'indietro hanno provocato ferite alla testa con numerosi punti di sutura».

È qui che i genitori si chiedono come proteggerlo da queste crisi. «La nostra priorità – rimarca la mamma – è stata trovare una soluzione che consentisse a nostro figlio di continuare a vivere la sua quotidianità, riducendo i rischi legati alle cadute. Dopo essermi documentata sui possibili strumenti disponibili, ci siamo arrangiati con caschi adattati, purtroppo inadeguati. Non erano pensati per le cadute epilettiche, e i caschi specifici per l'epilessia disponibili sul mercato mancavano di protezione per le cadute frontali, come una mentoniera. Anche i modelli più avanzati erano insufficienti».

«Navigando online – dice – ho scoperto l'azienda olandese Perdaen Head Protectors, specializzata nella produzione di caschi su misura, riconosciuti come presidi medici. Ho subito avviato una corrispondenza e l'azienda che si è

detta disponibile a progettare uno personalizzato che rispondesse alle esigenze di sicurezza di mio figlio. Questione fondamentale però restava, se il dispositivo poteva essere prescritto come presidio medico e quindi essere convenzionato. Grazie alla collaborazione del reparto di Odontostomatologia dell'Ospedale di Trieste e alla direttrice del dipartimento di Riabilitazione, ci siamo attivati per far riconoscere il casco come presidio fuori nomenclatura».

I genitori si rivolgono alla Porzio Group spa di Udine, specializzata in ausili protesici, con i cui tecnici avviano un iter lungo e complesso per realizzare il casco su misura. Sia per Porzio che per l'azienda olandese, questa è stata la prima realizzazione di un casco personalizzato per un paziente epilettico. Dopo oltre un anno di lavoro, il casco progettato su misura è stato riconosciuto come presidio medico sovvenzionato dal Sistema sanitario nazionale. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ha dato l'addio alle performance in solitaria con un gesto di solidarietà
Sostegno all'associazione Amici di Federico andando alle Paralimpiadi

L'ultima impresa di Tomat L'ex sindaco e maratoneta si è fermato dopo Parigi

LA STORIA

Il maratoneta e ciclista di gran fondo, nonché già sindaco di Aquileia, Roberto Tomat, a 72 anni dà l'addio alle performance in solitaria e lo fa con un gesto di solidarietà a sostegno dell'associazione Amici di Federico. Venerdì, nella sala dell'hotel Patriarchi di Aquileia, l'annuncio alla presenza del sindaco Emanuele Zorino e del presidente della Società per la conservazione della basilica, Andrea Bellavite, che è stato anche l'occasione per ricordare le ultime sue avventure, tra queste, spiccano il viaggio in bicicletta da Aquileia a Parigi e la partecipazione alla prestigiosa maratona di New York. Ma Tomat, sempre partendo da Aquileia, ha percorso la via dell'Àmbra in sella alla sua bici fino a Tallinn in Estonia, oppure l'altra meta raggiunta pedalata dopo pedalata: il mitico Capo Nord.

Venerdì ha raccontato il viaggio a Parigi: partito il 2 luglio, Tomat ha pedalato con un obiettivo preciso, stringere la mano a Federico nella città in cui si svolgevano le Paralimpiadi. Pur non conoscendolo personalmente, voleva manifestare la sua vicinanza al ragazzo e all'associazione che porta il suo nome. Un'associazione che, grazie alle donazioni, ha permesso a tanti giovani di accedere a cure specializzate o sostenere le famiglie. Per farlo ha percorso 1.980 chilometri, spesso impegnativi, con l'aggiunta del temibile Poggio, una salita che ha messo alla prova anche i più gran-



Roberto Tomat mentre condivide la sua ultima impresa

di ciclisti. Roberto non si è arreso ed ha proseguito il suo viaggio verso la meta: Parigi. Un'impresa che lo ha portato a spingere al limite le sue capacità fisiche e mentali, ma che lo ha ripagato con l'emozione di incontrare Federico e la sua famiglia il 24 luglio.

Venerdì Roberto, tramite le tante foto, ha condiviso con i presenti ogni istante di questa avventura straordinaria. Gli scatti, carichi di emozione, hanno immortalato l'abbraccio commovente con Federico, il papà Riccardo, la mamma Valentina e il fratello Lorenzo. Poi è passato alla sua prima maratona di New York,

del 3 novembre con lui 55 mila partecipanti con oltre due milioni di persone lungo i 42.195 metri del percorso. In questa corsa Roberto, ha avuto il patrocinio del Comune di Aquileia, e per lui è stato un grande onore rappresentare la sua città. Dal ponte di Verazzano al Central Park tutto d'un fiato, ha percorso la strada sospinto dalla folla con in mano la bandiera del suo Friuli, con qualche persona che lo chiamava e lo incitava. La serata si è conclusa con un filmato dove riassumeva i tricolori vinti nella 100 e 50 chilometri e nella maratona. —

F.A.

PALMANOVA



L'interno del Polispportivo Bruseschi che sarà oggetto di lavori

Bruseschi a nuovo Un milione di euro per il Polispportivo

PALMANOVA

A nuovo la pista d'atletica del Polispportivo Bruseschi di Palmanova. Un investimento da 1 milione di euro, di cui 690 mila contributo regionale e 310 mila del Comune tramite accensione di un mutuo dedicato. I lavori prevedono il rifacimento completo del manto della pista, la posa di nuovi cordoli a norma, la sostituzione della gabbia per i lanci, la sostituzione delle attrezzatu-

re del salto in alto, l'ampliamento da 6 a 8 delle corsie dei 100 metri, l'abbattimento delle barriere architettoniche in modo da permettere l'accesso alla pista anche ai non normodotati.

La scorsa settimana il vicepresidente della Regione, nonché assessore allo Sport Mario Anzil, aveva visitato la struttura assieme ai consiglieri Antonio Di Piazza e Ernesto Baldin.

Soddisfazione espressa dal

sindaco, Giuseppe Tellini, rimarcando che «sono cinque anni che siamo fortemente impegnati per ottenere questo finanziamento, con diverse richieste alla Regione e al Ministero. Finalmente la sensibilità nei confronti dello sport del vicepresidente Anzil ha premiato la città di Palmanova. E di questo dobbiamo ringraziarlo. Le richieste e le lettere ufficiali che abbiamo inviato alla Regione nel 2022, nel 2023 e nello scorso mese di gennaio, l'incontro del 2022 che la giunta ha avuto con il presidente Fedriga e il sopralluogo della minoranza con il vicepresidente, segnalando la necessità di intervenire sulla pista con fondi regionali, sono state finalmente accolte e ne siamo grati. La costanza e l'impegno premiano tutta la città e il territorio».

«Un progetto importante che valorizza la bella realtà della Libertas Palmanova – aggiunge l'assessore allo Sport Thomas Trino –, una società tra le più importanti a livello regionale, che allena oltre 250 ragazzi e che può vantare atleti di livello nazionale ed internazionale, con prestigiosi premi vinti. Il Polispportivo accoglie ragazzi da ben 35 comuni limitrofi, confermandosi un impianto strategico e sovracomunale». —

F.A.

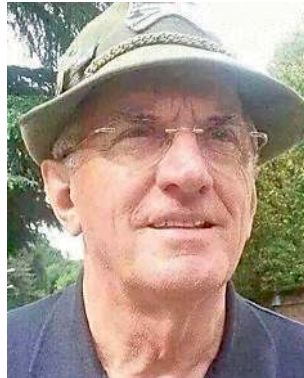
PRECENICCO

Benedetti resta a capo della sezione dell'Ana

PRECENICCO

L'alpino Mario Benedetti è stato confermato capogruppo della sezione Alpini di Precenico.

Si è tenuta domenica nella sede alpina di via Divisione Julia l'assemblea annuale dei soci ed aggregati Ana. Oltre al rendiconto di gestione e approvazione del bilancio previsionale 2025, si è anche discusso e votato per il rinnovo delle cariche diret-



Mario Benedetti

tive. Mario Benedetti, consigliere provinciale Ana e capogruppo uscente è stato confermato alla guida del sodalizio per un nuovo mandato. L'auspicio evidenziato dal neoelitto capogruppo nel suo intervento «è quello di rafforzare la collaborazione attiva all'interno dei consiglieri e di consolidare le sinergie con le altre associazioni della comunità e gruppi del territorio», ottenendo il plauso dell'assemblea dei soci. Ricordiamo che la sezione di Precenico, è molto presente all'interno della comunità alla quale è sempre pronta «a dare una mano» al bisogno, com'è nello spirito di tutti i gruppi alpini. —

F.A.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL CENTRO INTERMODALE

Latisana amplia l'offerta per i turisti Dalla stazione partono le ciclabili

Al Comune 250 mila euro per la sicurezza stradale
Saranno potenziati i collegamenti con la viabilità leggera



Il centro intermodale di Latisana con la stazione ferroviaria e quella delle corriere

Sara Del Sal / LATISANA

Rinnovamenti in arrivo per alcune strade ma anche nuovi collegamenti tra il centro e le grandi ciclabili regionali, il tutto entro la fine di giugno 2026. Latisana, in virtù della sua vocazione da centro intermodale, capace di mettere in collegamento turisti e viaggiatori che si muovono

con il treno, con i pullman e anche gli estimatori della mobilità lenta, si prepara ad accoglierli ancora più comodamente.

«Sono 250 mila euro quelli concessi al Comune – spiega il vicesindaco che detiene sia la delega al Patrimonio che quella al turismo, Ezio Simonin – dalla Regione Fvg al fine di migliorare la sicurezza

stradale e mantenere la qualità delle infrastrutture viarie comunali. Si tratta di una tipologia di contributo che è stato assegnato esclusivamente ai comuni della regione che si contraddistinguono per la presenza di un Centro di interscambio modale regionale». E Latisana che ha ormai da tempo una stazione degli autobus a pochi passi

dalla stazione ferroviaria e si prepara per ospitare le bici a noleggio sempre nella stessa area rientra pienamente tra questi enti. Non solo: «oltre a questo finanziamento, il decreto ha assegnato una maggiorazione al nostro Comune di 120 mila euro – aggiunge il vicesindaco – perché si collega con il tracciato Fvg2, ovvero con la Ciclovía del mare Adriatico».

Il decreto regionale di assegnazione prevede inoltre una tempistica relativa alla realizzazione degli interventi. I lavori devono avere inizio entro il 31 ottobre 2025 e dovranno essere conclusi entro il 30 giugno 2026. «Si tratta quindi di un contributo significativo che porta a un totale complessivo di 370 mila euro – aggiunge Simonin – che permetteranno al comune di Latisana di pianificare una serie di interventi di ristrutturazione e manutenzione sulla viabilità strategica esistente al fine di migliorarne l'efficienza e la sicurezza. Una delle strade sulla quale

Il vicesindaco Simonin: «Rifaremo il manto stradale alla stazione dei bus»

andremo ad agire sarà sicuramente quella che costeggia l'argine, nel tratto tra Pertegada e Gorgo, perché si tratta di una strada che viene interessata dal transito di bus e si trova anche vicino alla ciclabile. Andremo inoltre a potenziare alcuni collegamenti con le due ciclabili regionali che attraversano il nostro territorio comunale».

Un ulteriore intervento verrà effettuato sullo stesso centro intermodale, dove, come evidenzia il vicesindaco, «il manto stradale della stazione dei bus inizia a essere usurato e va sicuramente messo in sicurezza. Abbiamo già identificato i lavori da fare, non ci resta che partire subito con la progettazione per potere avviare i cantieri entro ottobre del prossimo anno». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LATISANA

Il futuro dei giovani Parlano gli esperti e i genitori dei ragazzi

LATISANA

Un appuntamento speciale, dedicato al futuro dei giovani del territorio dell'ambito della riviera friulana. Si intitola «La scuola per me» ed è fissato per domani, 12 dicembre, alle 16 nella sala ottagonale del centro Polifunzionale. L'assessore ai Servizi sociali dell'ambito territoriale della riviera Denisa Pitton, spiega come si tratti di un'iniziativa dedicata principalmente ai genitori dei ragazzi con diverse abilità che frequentano la seconda e la terza della scuola secondaria di primo grado, che si trovano quindi a dover decidere in merito al futuro dell'educazione dei propri figli, con la necessità di avere diversi tipi di informazioni. L'appuntamento di domani sarà suddiviso in una serie di interventi che saranno introdotti e moderati dal Servizio sociale dei comuni dell'ambito e si partirà dai saluti istituziona-

li e dei dirigenti scolastici prima di entrare nel vivo del convegno. Con l'intervento «La scuola che pensa... a me» le dottoresse Paola Molin ed Elda Selleri del servizio di Neuropsichiatria infantile di Latisana parleranno dei progetti personalizzati della rete che ruota attorno al minore. Le professoresse del Dipartimento di sostegno dell'Isis Mattei di Latisana e dell'Isis Bassa friulana, Francesca Corsoed Emanuela Ciani parleranno di «Scuola superiore: cosa cambia?».

Si parlerà anche di Formazione professionale e inclusione con la professoressa Viviane Ronchetti referente della sede di Latisana dello Ial, e degli insegnanti, attraverso L'educatore figura ponte a cura delle dottoresse Sara Pozzatto e Anita Mazzon – Educatrici della cooperativa sociale Itaca. Non mancheranno le testimonianze di alcuni genitori. —

S.D.S.



LIGNANO

Kite e windsurf che passione

Vivere il mare tutto l'anno, approfittando anche delle giornate di vento per un po' di kite e windsurf. L'associazione Tiliaventum lo insegna ai suoi soci, agli atleti e agli appassionati, trasformando anche le fredde giornate in occasioni speciali.

LATISANA

Ex gattile demolito Al suo posto parcheggi e verde

LATISANA

Un pezzo di storia solidale cittadino viene demolito, lasciando spazio a un'area verde. L'ex gattile di Latisana, quello che sorgeva vicino alla ex Stazione ippica non c'è più. In questi giorni sono arrivate le ruspe e hanno demolito un edificio piccolo che per anni è stato un rifugio per i gatti del territorio che avevano bisogno di cure. L'associazione Gli a-mici di Franca e di Latisana per molto tempo si è dedicata ai suoi ospiti in quella struttura, prima che arrivasse l'attuale gattile a disposizione dei loro assistiti a quattro zampe. Per lungo

tempo le due strutture sono state utilizzate in parallelo, con alcuni gatti in ciascuna, che venivano visitati giornalmente e forniti di cibo ed acqua. Recentemente però la vecchia «casetta» era stata liberata, perché era arrivato il tempo di offrire un nuovo futuro all'area su cui insisteva. E così lunedì sono arrivati i macchinari che hanno demolito l'edificio.

«Una volta terminata questa procedura – spiega il vicesindaco Ezio Simonin – tutta l'area sarà bonificata e successivamente vi verrà realizzato uno spazio verde che andrà ad abbellire una parte di Latisana che è sempre più fre-



Una fase della demolizione nell'ex gattile di Latisana

quentata. Successivamente, infatti – anticipa il vicesindaco – andremo a lavorare anche sul lotto che abbiamo recentemente acquisito nelle vicinanze, nel quale provvederemo a creare dei nuovi parcheggi».

Quella che un tempo era un'area poco vissuta, come quella della ex stazione ippica, ora, con le sue sale convegni e con l'apertura dell'ufficio di informazione e accoglienza turistica di Latisana

nella stessa sede è diventato un posto molto frequentato. «La stessa Università della terza età – conclude Simonin – organizza spesso alcuni dei suoi eventi in quella sede e i parcheggi di cui attualmente dispone si sono in svariate occasioni dimostrati insufficienti rispetto alla domanda delle persone. Questo, ci spinge quindi a migliorare ulteriormente l'accessibilità dell'area. —

S.D.S.

LIGNANO

È tempo di Krampus Un libro e poi la sfilata

LIGNANO

La località balneare friulana si scopre appassionata dei diavoli del folklore d'Oltralpe. Inquietanti figure cornute e antropomorfe, per metà capre e per metà demoni, i Krampus puniscono i cattivi, nella tradizione, ma oggi giorno sono anche portatori di festa a ritmo heavy metal. Lignano, in attesa del loro arrivo, prevede per domani 12 dicembre alle 20 al Centro civico, un incontro con Luisa Rainer Chiap, archeologa e antropologa, autrice di un testo a loro dedicato. A dialogare con lei saranno il vicesindaco, Manuel Massimiliano La Placa e Paolo Paron, presidente onorario della società Tolkieniana italiana, che quest'anno celebra i trent'anni di

attività. «Sarà un incontro interessante – anticipa La Placa – perché l'autrice ci parlerà dell'antico rito dei Krampus, tutto da conoscere e capire. Ci parlerà della provenienza e del significato di questa leggenda che vede tuttora dei gruppi molto attivi, soprattutto in Valcanale. Invito tutta la comunità a partecipare a una serata che si preannuncia stimolante e particolare».

Sabato 21 dicembre invece ci sarà la sfilata dei Krampus, organizzata dalla Pro loco Enjoy Lignano con il patrocinio del Comune, a Pineta. Con le loro maschere inquietanti e i costumi elaborati, i Krampus si aggireranno tra piazza del Sole e raggio dell'Ostro; San Nicola proteggerà i presenti. —

S.D.S.



In questo
inserto
affrontiamo
il tema
dello sport.
Quelli noti
come il calcio
e quelli nuovi
come il Sanda



IL COMMENTO

ANDREA BORTOLOTTI

TROPPO STRESS
ORA IL CALCIO
NON È UN GIOCO

Eriksen, Ndicka, Bove. Protagonisti dello sport più amato e praticato, eroi dei ragazzi che sognano di solcare l'erba dei campi da calcio, cadono come foglie al vento d'autunno. Tre indizi fanno una prova? Sì, lo sport è divenuto insostenibile, scontro fisico-mentale tra atleti e i loro limiti. L'onda consumatrice ma dorata del guadagno acceca i dirigenti delle federazioni, e la capitalizzazione degli sportivi è mantra sacro. Ogni partita, ogni minuto giocato, ogni contrasto fruttano milioni. La leggera naturalezza del passato in contrasto con la routine stakanovista di oggi, tra viaggi, match, gala e allenamenti. Grandi controlli e cure, ma enormi sforzi richiesti senza discriminazione d'età. Capitali e ricavi che viaggiano tra i fondi delle società e i conti privati di ogni sportivo, al semplice rischio di infortuni che spaziano dalla botta al crociato, fino alla depressione. Sopportabili per la maggiore si direbbe, con ghiaccio, magari qualche operazione o sedute dallo psicanalista. Fino a quando il veleno incurabile, clausola del lavoro, lo stress, raggiunge il cuore. E lì ci si affida solo a tre elementi: noi stessi, i medici, un qualunque Dio.

E i giovani, fenomeni del domani, che vivono con questo peso mentre ancora finiscono di formarsi a scuola e nel fisico. Vivere nella pressione di esprimere il talento, rischiando grosso per il loro sogno. Ma di che sport parliamo, quale disciplina è, se passione e unione le vediamo nei cerchi protettivi di compagni e avversari nei confronti di questi caduti? —

Motocross Fvg
Passione e futuro

Dai giovanissimi under 14 ai "veterani" over 40: in pista a Rivolto si incontrano i talenti di questo sport

IL CAMPIONATO

Federico Graffi

LICEO PERCOTO UDINE

Motori come rombi di tuono e piloti che sfrecciano velocissimi su un terreno pieno di asperità non asfaltato. Non è una scena di un film di fantascienza ma un'immagine che sintetizza la gara del campionato motocross Fmi Fvg 2024 che si è tenuta nella pista di Rivolto, prima gara sotto la direzione del nuovo gruppo organizzativo, nato appena otto mesi fa. In questa occasione, ultima delle cinque tappe della competizione, si sono tirate le fila della stagione sportiva e si sono confrontati volti noti del panorama motociclistico territoriale e non solo.

Quella raccontata e portata avanti dai "fast-idis", il volenteroso gruppo di organizzatori di tutte le età della gara e curatori della pista, non è solo una storia di vittorie, sconfitte e cadute, ma soprattutto di amore per uno sport in via di estinzione. Nella nostra regione, infatti, le iniziative legate alle competizioni su ruote sono poche e scarsamente promosse. Proprio in questo è concentrato l'impegno dei ragazzi dei "fast-idis" e dei vari gruppi presenti in regione, che, con impegno e determinazione, organizzano turni di allenamento dedicati interamente ai più piccoli con tariffe ridotte per far avvicinare i campioni di domani alle due ruote, occupandosi di ciò in orario extra-lavorativo. Alla tappa di Rivolto si sono con-



Un momento della gara del campionato motocross Fmi Fvg 2024 che si è tenuta nella pista di Rivolto

tati 108 iscritti, un numero di tutto rispetto e che dà speranza per il futuro. Tra i partecipanti figurano atleti di ogni età e con gradi diversificati di esperienza, dalle nuove leve under 14 agli esperti "veteran", sopra i 40 anni, passando per amatori e agonisti, i più agguerriti. Le varie tappe vengono disputate su piste sterrate di 1600 metri

circa, articolate tra rettilinee, curve e dossi, sulle quali i partecipanti si fronteggiano in batterie basate sulla categoria di riferimento. A differenza di ciò che si può pensare, non c'è un numero massimo di giri da compiere, bensì, un timer. Allo scadere di quest'ultimo, vengono compiuti due ulteriori giri. Una forte passione è il filo conduttore

che unisce anche i vari campioni in gara, che vanno in contro a grandi spese pur di partecipare alle varie gare e coltivare il proprio sogno. Questa passione può nascere nei modi più disparati.

Tra i piloti, Alessia Casasola, giovane classe 2007, vincitrice della categoria femminile. Tra i suoi traguardi, tre titoli regionali e una vittoria

del campionato del triveneto, nonché diverse partecipazioni a gare nazionali. La giovane campionessa afferma: «Da piccola mi sono appassionata a questo sport in maniera del tutto spontanea, senza che nessun familiare avesse mai corso. Guardando le competizioni in tv sono rimasta affascinata». Una storia simile riguarda Alberto Ladini, giovane ventenne vincitore della categoria agonisti, che sin dalla tenera età è salito in sella alle moto, innamorandosene spontaneamente. Ha partecipato al campionato italiano all'età di nove anni, fino a rientrare nella lista dei Piloti di interesse nazionale della Federazione prima, e tra i "Talent Azzurri" seguiti dal Settore tecnico della nazionale poi. Nel suo palmares rientrano vari trofei e traguardi di rilievo sia in territorio nazionale, che in campo europeo, con diverse partecipazioni a campionati europei. «Per me, poi, è stato di grande importanza conciliare le gare con la mia vita scolastica in passato, e ora con il lavoro e gli impegni universitari», afferma Ladini. Tuttavia, l'impegno economico risulta essere ancora un limite difficilmente valicabile per le associazioni, le quali affidano agli sponsor i finanziamenti delle gare, pagando talvolta anche di tasca propria parte delle spese organizzative. Allo stesso modo, anche i singoli atleti risultano molto spesso limitati a causa delle grandi spese, come per la manutenzione del proprio mezzo e per l'equipaggiamento, causa dell'allontanamento dalla disciplina di molti buoni soggetti. —

Sport

Erica, 17 anni e un record

La giovane campionessa del mondo nelle bocce

Serena Turco
LICEO PERCOTO UDINE

Anziani e bocce. L'equazione sembra quasi scontata e facile. Eppure c'è un mondo che non abbiamo ancora scoperto che avvicina questo sport a giovani talentuosi. Tra questi c'è Erica Candolini, diciassettenne di Madrisio di Fagagna, studentessa del Liceo Percoto. Lei è l'esempio di come la passione per lo sport delle bocce possa riguardare tutte le età e regalare emozioni indecifrabili. A San Giovanni in Persiceto, in provincia di Bologna si sono disputati i Campionati italiani delle varie discipline dello sport delle bocce: raffa, volo e petanque. Ed Erica, atleta della società bocciofila Quadrifoglio di Fagagna, ha conquistato la medaglia d'oro nella prova di tiro progressivo U18 femminile della specialità volo, con un risultato di 31 bocce colpite su 42 tirate. Non solo. In una delle prove compiute durante questo campionato, Candolini ha conseguito una performance impeccabile con un risultato di 37 bocce colpite su 42 tirate, così da entrare uffi-

cialmente nella storia di questo sport, eguagliando il record del mondo U18 femminile.

Erica, prima di entrare in campo per disputare i Campionati Italiani, avevi degli obiettivi?

«Aspiravo ad eguagliare il record del mondo, quindi obiettivo raggiunto! Un paio di mesi fa, durante un master a cui ho partecipato a Racconigi l'avevo superato, ma a causa di diverse circostanze non era stato ufficializzato».

Cosa si prova ad eguagliare il record del mondo?

«È assolutamente una soddisfazione più unica che rara. Tutti i sacrifici compiuti in questi anni hanno dato frutto».

Come ti sei avvicinata allo sport delle bocce?

«Ho scoperto questo sport all'età di 8 anni, quando i miei allenatori hanno tenuto delle lezioni nella mia scuola primaria e hanno organizzato un corso estivo, a cui ho avuto il piacere di partecipare insieme a mio fratello: da questo momento non abbiamo più smesso!».

Quali sono le esperienze più significative che hai vissuto in questo ambito?

«Senza dubbio il Campionato italiano di società U15 nel 2020, poiché la vittoria è stata del tutto inaspettata. Abbiamo avuto la fortuna di disputare il Campionato a Fagagna, dove il tifo del nostro pubblico ci ha dato la carica giusta».

Quanto impegno comporta raggiungere risultati così prestigiosi?

«Parecchio, dal momento che per eccellere nello sport delle bocce bisogna allenare molto la precisione. Pratico questo sport da 9 anni, ma non smetto mai di imparare, poiché questo sport richiede un allenamento costante».

C'è stato un momento, durante la tua carriera sportiva, in cui le tue performance sono calate? Come l'hai superato?

«Quest'anno ci sono stati dei periodi in cui mi sono sentita demotivata, ma ho potuto contare sull'aiuto degli allenatori e, in particolar modo, del preparatore atletico della nazionale, Alex Zoia, fonte ineccepibile di consigli».

Che consigli daresti a chi comincia ora?

«Non mi sento di dare consigli particolari, se non di fare

ciò che ci rende felici: solo così tutti gli sforzi operati possono essere appagati».

Quanto è importante lo sport nella tua vita?

«Lo sport ricopre un ruolo fondamentale nella mia vita. Inoltre, rappresenta un elemento di unione all'interno della mia famiglia, in quanto accomuna mio nonno, mio padre e mio fratello, che hanno sempre praticato sport, perciò anche in casa è un argomento quotidiano».

Quali sono i tuoi prossimi obiettivi?

«Spero di poter partecipare a competizioni internazionali di alto rilievo, come i Mondiali e gli Europei, e in gare come il Denis Ravera e la staffetta mista di Tolosa, entrambe già affrontate quest'anno. Tra pochi mesi inizierà il Campionato di serie A, un'esperienza nuova per me dato che quest'anno ho cambiato squadra. Infine, essendo il 2025 l'ultimo anno in cui potrò gareggiare da U18, ambisco a vincere il Campionato italiano di una delle diverse specialità, dalle prove tradizionali a quelle alternative, come il tiro progressivo, già disputato e vinto quest'anno».



SUCCESSO IN TUTTO IL MONDO PER LE PERFORMANCE

Danza aerea tra cerchi e tessuti L'arte circense diventa disciplina

Alyssa Fiorido
LICEO LE FILANDIERE SAN VITO AL T.

Cinquant'anni fa nessuno avrebbe mai pensato che volteggiare in un cerchio sospeso in aria, o vorticare in un tessuto appeso al soffitto potesse trasformarsi in una disciplina praticata e amata da milioni di persone nel mondo. Anni fa, nessuno si sarebbe mai immaginato che volare con maestria e leggiadria potesse diventare uno sport a tutti gli effetti.

La danza aerea fonda le sue radici nell'arte circense, dove, dalla seconda metà dell'800, acrobati e trapezisti iniziano a elaborare

ed eseguire numeri in aria grazie al trapezio, uno degli attrezzi più antichi e simbolici legati a questa disciplina. Fino all'inizio del '900 le acrobazie aeree continuavano ad essere associate al rischio, a causa della loro notevole presenza all'interno dei circhi.

Saranno gli anni '80 a vedere protagonista la diffusione di questo sport, grazie alla fusione tra danza, acrobazia e teatro, la quale veniva esposta al pubblico sotto forma di performances dai numeri aerei a dir poco spettacolari.

Ad oggi questa disciplina ha raggiunto successo in tutto il mondo, sotto l'influenza delle esibizioni che spes-



Alcune ragazze impegnate nelle coreografie di danza aerea

so vengono realizzate nei talent televisivi e che il pubblico ha iniziato ad amare. Di conseguenza, la danza aerea ha ampliato i suoi confini e ora offre diverse sfaccettature dello stesso settore, quali i cerchi o i tessuti aerei.

Contrariamente a come si potrebbe pensare, a causa della sua limitata diffusione, questo ramo della danza ha la stessa valenza di qualsiasi altro sport. Per poter praticarla infatti, non basta avere una passione sfrenata per la musica e la danza - che è tuttavia essenziale - ma bisogna essere pronti a mettersi in gioco e migliorare alcune qualità fisiche fondamentali per riuscire a svolgere una performance impeccabile.

Forza, flessibilità, equilibrio e coordinazione sono determinanti per poter adottare la tecnica giusta e concretizzare un buon esercizio. Ad ogni modo, i benefici che porta la pratica di questo sport non sono solo fisici quanto anche mentali.

Come qualsiasi disciplina sportiva, ti permette di alleviare stress e tensioni mentali. Oltretutto, la riuscita nel ricreare posizioni particolari e apparentemente complicate con un attrezzo insolito contribuisce in una maggiore consapevolezza delle proprie capacità, e quindi, in un aumento dell'autostima.

La danza aerea dunque si rivela uno sport particolare ed adatto a tutti, che non solo mantiene in salute il tuo corpo e lenisce i sovraccarichi mentali, bensì si mostra anche essere una forma di espressione e comunicazione di emozioni attraverso la creatività unita al movimento.

Da non perdere una prima lezione, che farà provare il brivido di solcare l'aria e destreggiare tra cerchi volteggianti e tessuti che serpeggiano. Per saperne di più sono diverse le associazioni di ginnastica artistica e danza che propongono corsi di questa disciplina.



Erica Candolini, diciassettenne di Madrisio di Fagnana
Campionessa di bocce e detentrica del record U18

Inclusione e passione Ecco il rugby in carrozzina

Tre giorni di sport a Codroipo per la Coppa Italia con atleti da tutto il Paese

Matteo Mariotti
LICEO UCCELLIS UDINE

“Sport è sinonimo di inclusione”: una frase detta da molti, sentita da tutti, compresa fino in fondo da pochi. Tuttavia, è stata sicuramente fatta propria dagli addetti ai lavori della Coppa Italia di rugby in carrozzina, tenutasi recentemente a Codroipo. Una manifestazione che ha catapultato nel capoluogo del Medio Friuli atleti provenienti da Padova, Milano, Roma, Vicenza, Verona e Cagliari, accomunati da due obiettivi: vincere, ma soprattutto, sensibilizzare. Tre giorni di sport che hanno avvicinato grandi e piccini ad una di-

L'evento fa parte del programma paralimpico Sydney 2000

sciplina che è parte integrante del programma paralimpico da Sydney 2000 e che dall'anno prossimo probabilmente vedrà nascere in Italia altre due squadre, che si aggiungono alle sei già presenti. Questo sport fonde nelle proprie regole insegnamenti dal mondo del basket, dall'hockey ed, ovviamente, dal rugby; nell'insieme lo sport appare comunque coinvolgente ed appassionante, sebbene ovviamente lo sviluppo del gioco non risulti così fluido come nel rugby tradizionale. L'o-



Un momento della Coppa Italia a Codroipo vinta dal Padova

biettivo del gioco è fare meta, attraversando con la carrozzina la linea di fondocampo, entro due paletti, e con in mano o appoggiata sulle ginocchia la palla.

Fondamentale per la buona riuscita della manifestazione

è stato il supporto delle associazioni sportive locali, nello specifico rugby, atletica e basket, nonché il patrocinio della Regione e della Città di Codroipo e soprattutto l'organizzazione dell'evento da parte di Fispes e del Coni FVG, con il

sostegno di “Vola alto con lo Sport”. Per onor di cronaca, la Coppa Italia è stata vinta da Padova, che ha sconfitto in finale Verona con il punteggio finale di 42-30. L'obiettivo primario della manifestazione era, dunque, sensibilizzare: sia riguardo alla disciplina, che negli ultimi anni sta crescendo in numero di appassionati, sia più generalmente circa il mondo dello sport paralimpico, un ambiente che racchiude in sé numerose storie di rivalsa. Atleti che, a seguito di un incidente, hanno continuato a fare quello che amavano solo in modo diverso, come Alex Zanardi, oppure persone che hanno saputo trasformare un evento tragico in un'opportunità da cogliere al volo, come fatto da Bebe Vio, devono essere d'esempio per tutti. Osservando i giocatori in campo, si respirava un'aria di festa, sebbene la manifestazione mettesse in palio un trofeo nazionale ambito da tutte e sei le squadre partecipanti: nessun diverbio tra gli atleti e nemmeno tra i coaches. Un insegnamento fondamentale per moltissime persone legate al mondo dello sport, visti i recenti casi, sia a livello professionistico che dilettantistico, di violenza. Questa manifestazione ha saputo ricordare a tutti che lo sport è veicolo di speranza e deve essere fonte di ispirazione per chiunque approcci questo mondo, grazie anche alle storie di questi atleti con la A maiuscola, che hanno saputo gettare il cuore oltre l'ostacolo. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA STORIA

L'oro di Vittoria De Cillia «Il sanda è l'arte marziale che unisce mente e corpo»

Maria Zucchi
LICEO MARINELLI UDINE

Parlando di sport particolari, vi presento il Sanda. È un'arte marziale cinese che si basa sul combattimento e mette alla prova le conoscenze tecniche, di lotta e di presa dell'allievo e la sua abilità di mandare a KO il proprio avversario. Prende origine dagli insegnamenti del Wushu moderno e dalle tecniche del LeiTai.

A parlarci di questa disciplina abbiamo qui con noi Vittoria De Cillia, udinese, allenatrice di nuoto, fisioterapista, campionessa europea del

2022 e pluri campionessa italiana della categoria 65kg seniores di Sanda.

Cos'è il Sanda per lei? Che ruolo ha nella sua vita?

«Per me si tratta di una sfida per me stessa, un impegno che ho deciso di prendere per mettermi alla prova. Pur lavorando devo riuscire ad organizzare il mio tempo in modo da potermi allenare quattro volte a settimana, seguire la mia squadra di nuoto ed occuparmi dei miei pazienti. Mi fa sentire bene mentalmente e fisicamente, quindi, nonostante si tratti di un grande sacrificio, non riuscirei a lasciare dopo quasi 10 anni di pratica».

Lo trova uno sport adatto e consigliabile ai giovani?

«Assolutamente sì. È importante per voi ragazzi rendervi conto che non siete fatti di cristallo e delle capacità che avete. Per fortuna non ho ancora mai dovuto utilizzare le mie abilità di combattimento fuori dal tatami, ma so che ne sarei capace e questa consapevolezza mi aiuta a sentirmi più sicura. Specialmente per le ragazze, questa sicurezza può fare molto. Inoltre si tratta di una bellissima occasione per socializzare con gli allievi delle palestre sorelle e durante le trasferte. Inoltre si tratta di una disciplina che insegna



Vittoria Cella ha vinto la medaglia d'oro agli Europei di Sanda, categoria 65 chilogrammi, in Grecia nel 2022

l'armonia tra tecnica e lotta e di conseguenza tra mente e corpo. Conoscere noi stessi ci permette di sfruttare le nostre capacità al meglio e di pensare razionalmente in situazioni difficili o pericolose»

Come è stato per lei vincere l'oro agli europei in Grecia nel 2022?

«È stata un'emozione fortis-

sima ed unica. È stata la mia prima vera gara fuori dall'Italia ed ho anche avuto occasione di passare del tempo con i miei compagni della nazionale durante la festa dell'ultima sera. Mi ha donato soddisfazione ed orgoglio insieme ad una ricompensa per i sacrifici fatti e l'impegno messo, sia dal punto di vista personale

che lavorativo. È stato un punto di svolta per me, mi ha dato una scossa e mi ha spinto a credere ancora di più in quello che stavo facendo. Ha fatto rinascere la mia voglia di allenarmi per migliorare ancora e vedere quali altri traguardi sarei riuscita a raggiungere» —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sport

Ettore Fabbro

energia su **due ruote**

Intervista alla promessa del ciclocross
«Condivido l'emozione delle gare
e l'impegno richiesto dallo sport»
Tra allenamenti, momenti di crisi e gioie
Il giovane atleta riflette sull'importanza
di restare con i piedi per terra

Chiara Dimasi
LICEO PERCOTO UDINE

LA STORIA

Diciassette anni, un cuore, due ruote: Ettore Fabbro, classe 2007, abita a Zompicchia, una piccola frazione di Codroipo dalla quale ogni giorno parte con la sua bici per percorrere decine di chilometri fuoristrada. Certamente non lo spaventano i dislivelli, i terreni impervi e il fango. Il suo nome sembra una premonizione sul suo temperamento: Ettore è coraggioso come l'omonimo eroe greco ed è pieno di energia da vendere. Frequenta un liceo scientifico a Udine e le sue passioni, il Ciclocross e la Mountain Bike, l'hanno visto sei volte campione italiano nella categoria giovanile. Nell'intervista si racconta con tranquillità e apertura, dimostrando umiltà e mantenendo sempre un sorriso sulle labbra. È stata un'occasione per ragionare su emozioni, diffi-



Ettore Fabbro, classe 2007, abita a Zompicchia, una piccola frazione di Codroipo: è una giovane promessa del ciclocross italiano

«Ho sempre amato
fin da bambino
fare tanti sport
Come nuoto o basket»

coltà, insegnamento dello sport e sulle sue prospettive di vita per il futuro.

In cosa consiste lo sport che pratica?

«Nella stagione estiva, da marzo a settembre, pratico Mountain Bike: corro in percorsi per lo più circolari, in montagna, nei quali devo affrontare vari dislivelli. Nella stagione invernale, invece, mi dedico al Ciclocross: la bici che uso è diversa da quella per la montagna perché corro fuoristrada; fango, sassi e sabbia sono all'ordine del giorno».

Com'è nata questa passione?

«Sono sempre stato sportivo, sin da bambino. Ho iniziato ad avvicinarmi al mondo dello sport col nuoto, provando poi l'atletica e il basket. Ma è nel giardino dei miei nonni che si è accesa la scintilla per la bici. Mi divertivo sfrecciando su percorsi sempre diversi che con amore e fantasia inventavano per me. Mia madre mi ha allora proposto di iscrivermi a una squadra di ciclismo di Codroipo e crescendo, poi, mi sono avvicinato nello specifico al mondo del Ciclocross e della Mountain Bike».

Cosa le ha insegnato questo ambiente?

«Il ciclocross mi ha insegnato a padroneggiare la pazienza. Mantenere la calma durante le gare, quando si presentano problemi tecnici e c'è la ne-

Ferrari e McLaren vogliono confermare la solidità mostrata per puntare a entrambi i titoli
Nel 2025 sfide avvincenti su nuovi tracciati
Arriva una stagione di cambiamenti in Formula 1

LE NOVITÀ

Christian Nardini
LICEO MALIGNANI UDINE

Finalmente la stagione 2024 di Formula 1 ha offerto emozioni e colpi di scena come non si vedevano da anni, segnando un netto cambio di passo rispetto al dominio incontrastato di Verstappen e Red Bull nel 2023. Quest'anno si è contraddistinto per la competitività e la varietà, culminando in un duello serrato tra Verstappen e Norris per il titolo piloti, con il primo che si è confermato campione per il quarto anno consecutivo, mentre la McLaren ha trionfato nel campionato costruttori all'ultima gara, prevalendo su Ferrari e Red Bull. Non sono mancati i vincitori a sorpresa: oltre ai due contendenti al titolo, Leclerc, Sainz, Piastri, Russell e Hamilton hanno conquistato almeno una vittoria. Hamilton, in particolare, ha ulteriormente scolpito il suo nome nella storia con nuovi record, tra cui la nona vittoria a Silverstone, confermandosi una leggenda di questo sport.

Anche Alonso ha scritto un altro capitolo del motorsport celebrando il traguardo delle



Carlos Sainz alla guida di una Ferrari

400 partenze, un primato straordinario. Le aspettative per il futuro sono alte, alimentate dai grandi cambiamenti che caratterizzeranno il 2025. Tra i più clamorosi, l'arrivo di Hamilton in Ferrari, una mossa che ha sconvolto il paddock, e l'approdo di Adrian Newey in Aston Martin, segno della crescente ambizione del team di Lawrence Stroll.

Sul fronte dei piloti, l'ingres-

so di quattro rookie: Colapinto (Williams), Antonelli (Mercedes), Bortoleto (Saubert) e Doohan (Alpine). Questi innesti promettono di arricchire ulteriormente la competizione. La "silly season" ha portato a un rimescolamento significativo: Williams ha firmato Carlos Sainz per consolidare il suo percorso di crescita, mentre Alpine e Haas hanno adottato strategie miste tra espe-

rienza e giovani talenti, rispettivamente con Gasly-Doohan e Ocon-Bearman. La Sauber ha scelto Hülkenberg e Bortoleto, puntando su un equilibrio tra maturità e prospettive future. In casa Red Bull, però, resta l'incertezza sul futuro di Pérez, che potrebbe aprire le porte a un quinto rookie. Le sfide del 2025 si prospettano avvincenti. Ferrari e McLaren vogliono confermare la solidità mostrata durante il 2024 per puntare a entrambi i titoli. Red Bull è chiamata a ritrovare competitività per sostenere le ambizioni di vittoria Verstappen, mentre Mercedes punta a garantire a Russell e Antonelli una monoposto competitiva e costante. Tra le altre squadre, Williams mira a consolidarsi come contendente per scalare le posizioni del campionato costruttori, forti dei grandi investimenti. E Aston Martin deve sbrogliare il nodo del sovraccollamento di ingegneri per ritrovare le prestazioni dell'inizio del 2023.

In pista, i piloti si sfideranno nei circuiti più iconici e nei nuovi tracciati promuovendo uno spettacolo che si preannuncia già emozionante. —

cessità di fermarsi per aggiustare la bici, è importante per non entrare in crisi. Ho imparato a gestire il tempo e i momenti difficili: quando ci sono degli imprevisti o nei periodi durante i quali le competizioni non vanno al meglio, è fondamentale non lasciarsi sopraffare dall'apparente insormontabilità delle sfide».

Quali sono le difficoltà che ha incontrato?

«Sicuramente ci sono delle difficoltà molto articolate da affrontare: il mondo del ciclismo, sia su strada che fuoristrada, è un ambiente molto serio e gli atleti sono molto mirati e professionali. Il livello si è alzato anche per quanto riguarda il panorama giovanile, ci vengono richiesti molto impegno e dedizione: l'allenamento, deve essere costante, e bisogna considerare anche l'aspetto mentale. È importante non lasciarsi abbattere dalla paura di deludere le aspettative; soprattutto se si ha la fortuna di gareggiare ad alti livelli bisogna stare attenti a non darsi delle arie. Rimanere umili è la chia-

«La scarica
di emozioni arriva
quando sei sulla linea
del traguardo»

ve: questa è una consapevolezza che ho acquisito e messo in pratica è frutto anche del supporto dei miei allenatori e compagni di squadra. Quando sono stato convocato in Nazionale ho capito che dovevo prenderlo come un punto di partenza e di crescita, non come un traguardo».

Che emozioni prova durante le gare?

«Quando sono fermo in griglia, prima della partenza, cerco di mantenere la concentrazione: un buon inizio è fondamentale. Ripercorro mentalmente il tragitto, mentre penso al gesto di agganciare il piede al pedale e scattare non appena sentirò il fischio. Durante il primo giro, cerco di restare davanti: sto attento a non cadere, a ricordarmi tutte le curve. A gara avviata, a volte, mi perdo nei miei pensieri: immagino cosa farò dopo, mi chiedo a cosa pensino gli spettatori, ma cerco di riportare l'attenzione alle mie sensazioni, a ciò che sto vivendo. Verso la fine, all'ultimo giro, i momenti sono più intensi: devo adottare delle strategie per carpire dove gli avversari sono più carenti, tentando di superarli. La scarica di emozioni, felicità o rabbia, arriva quando sono sulla linea del traguardo. Anche se ti trovi in prima posizione a due curve dalla fine, non puoi cantare vittoria. Devi crederci fino alla fine».

TRADIZIONI NATALIZIE > DALLE SPECIALITÀ GASTRONOMICHE TIPICHE DELLE FESTIVITÀ ALLE CONSUETUDINI POPOLARI ANCORA OGGI MOLTO SENTITE NEI COMUNI DELLA REGIONE

La magia del Natale friulano

Il patrimonio del Friuli-Venezia Giulia, con la sua posizione di confine tra culture diverse, non si esprime soltanto nella ricca gastronomia regionale, ma anche nei riti, nei canti e nelle usanze che da secoli caratterizzano alcuni periodi dell'anno, in particolare quello delle festività natalizie.

I SAPORI DELLE FESTE

La cucina di dicembre, in Friuli-Venezia Giulia, è un riflesso delle sue radici contadine e della profonda spiritualità cristiana. La vigilia di Natale, in linea con l'usanza cattolica, prevede piatti di magro, spesso a base di pesce. In passato, le famiglie benestanti servivano pietanze elaborate, mentre quelle più umili preparavano pasti semplici ma ricchi di significato, come zuppe di pesce o baccalà accompagnati da pane fatto in casa. La conclusione del pasto era affidata ai dolci tradizionali: il mandorlato, una delizia a base di mandorle e zucchero, era particolarmente popolare e veniva spesso accompagnato da un bicchiere di vin brulé, bevanda diffusa ancora oggi nelle serate invernali.

La cucina del territorio è un riflesso delle sue radici contadine unite a una profonda spiritualità

SPIRITUALITÀ CONDIVISA

La dimensione comunitaria del Natale trova inoltre espressione nei canti e nelle rappresentazioni tradizionali. Durante la vigilia, era comune vedere gruppi di ragazzi e suonatori ambulanti andare di porta in porta intonando melodie tradizionali come la "Stella". In cambio dell'esibizione ricevevano doni, cibo o monete, rafforzando lo spirito di condivisione che caratterizza questo periodo. Nelle chiese come nelle abitazioni private, il presepe assume ancora oggi un ruolo centrale. Ogni anno le famiglie si dedicano con cura all'allestimento di questa rappresentazione, utilizzando statue spesso tramandate di generazione in generazione.



IL VIN BRULÈ ACCOMPAGNA LE SERATE INVERNALI IN DIVERSE ZONE DELLA REGIONE

> IL CEPPPO

Un rito antico di buon auspicio



Tra le tradizioni più suggestive del Friuli-Venezia Giulia si annovera quella del ceppo natalizio, una pratica che risale almeno al XII secolo. Questo grande tronco, portato in casa la sera della Vigilia, veniva benedetto dal capofamiglia con acqua santa prima di essere messo sul fuoco. L'accensione del ceppo aveva un valore simbolico e propiziatorio. Si credeva infatti che le sue ceneri avessero proprietà magiche: sparse nei campi o sotto le travi del tetto, servivano a proteggere la casa, favorire i raccolti e allontanare i fulmini. Il ceppo non veniva mai consumato tutto in una notte, ma ardeva per dodici giorni, fino all'Epifania. I resti del tronco venivano poi conservati per accendere il ceppo dell'anno successivo.



> SANTA LUCIA

Usanze locali per il 13 dicembre



Un altro appuntamento importante nel periodo natalizio è la celebrazione di Santa Lucia, che in Friuli è molto sentita. Celebrata il 13 dicembre e considerata la protettrice della vista, la Santa è al centro di riti e tradizioni che coinvolgono soprattutto i bambini, ai quali si offrono dolciumi e biscotti speciali. In alcune città del Friuli, come Prata di Pordenone, la ricorrenza è celebrata anche da un mix di eventi che spaziano dai mercatini artigianali e gastronomici fino alle animazioni per bambini. Uno dei momenti più attesi è l'arrivo della Santa in carrozza, che distribuisce dolci ai più piccoli. Ad Arta Terme, le degustazioni nei chioschi del paese offrono ai visitatori la possibilità di assaporare piatti locali come il "mangja di Sante Luzie".



Vigilia “di magro”, tra le origini e i perché

DESIGN ELISABETTA DAFFARA.IT

A Natale CHIUSO
A Capodanno APERTO
con menù a la carte

**Buone Feste
dal Bersagliere e dalla Trappola**

San Daniele del Friuli

DALLE PRALINE ALLE TORTE MOUSSE > UN INGREDIENTE CHE SI PRESTA A INFINITI USI, NON SOLO CULINARI

Tempo di cioccolato, tutti i modi per gustarlo



Il Natale porta con sé profumi, colori e tradizioni intramontabili, di cui il cioccolato rappresenta uno dei protagonisti indiscussi. Dalle praline alle bevande calde, passando per i dolci più creativi e per i prodotti destinati al benessere, il cioccolato si presta a tante diverse interpretazioni rendendo magico e gustoso ogni momento delle festività.

I GRANDI CLASSICI

Le tradizionali tavolette di cioccolato si arricchiscono di gusti particolari durante il periodo natalizio. Al latte, fondente o bianco, spesso vengono impreziosite da spezie come cannella e zenzero, oppure arricchite con frutta secca. Le praline sono un regalo sempre apprezzato, specialmente se realizzate artigianalmente, con ripieni che spaziano dal caramello salato ai liquori pregiati.

Tra i piaceri invernali più amati c'è poi la cioccolata calda, proposta in varianti gourmet accanto alla versione classica. Dal classico cacao con

latte intero si passa a preparazioni speziate con aggiunta di peperoncino per chi vuole osare. Non mancano le versioni con latte vegetale, adatte a chi segue diete particolari o preferisce sapori più leggeri.

Le tavolette possono essere arricchite in diversi modi, per esempio con zenzero oppure frutta secca

ABBINAMENTI INEDITI

Per un'esperienza gustativa più sofisticata, il cioccolato si può abbinare a bevande alcoliche come whisky, cognac o grappa. Il cioccolato fondente al 70% si sposa perfettamente con uno scotch aromatico, regalando una pausa di puro relax. Anche l'abbinamento con alcuni sigari rappresenta per gli appassionati un modo insolito di degustare il cioccolato

e scoprire nuove sfumature di gusto. I dolci al cioccolato, infine, sono un must delle festività, di cui molte pasticcerie propongono versioni rivisitate. Tra queste, il panettone al cioccolato, arricchito con ganache o gocce di cioccolato, è una delizia che non può mancare sulle tavole dei più golosi. Non sono da meno le torte mousse e i biscotti al doppio cioccolato, perfetti per concludere i pranzi in famiglia.

COSMETICA E BENESSERE

In qualunque forma venga scelto, il cioccolato si conferma il protagonista indiscusso delle festività natalizie, capace di soddisfare i gusti di tutti e di trasformare ogni momento in un'esperienza memorabile. Ma non è solo il palato a gioire: il cioccolato è entrato da qualche tempo anche nella sfera del benessere con trattamenti estetici rigeneranti e rilassanti, dalle maschere viso agli scrub naturali. Un regalo originale per chi desidera unire bellezza e dolcezza.



UNA TAZZA DI CIOCCOLATA CALDA È L'IDEALE NELLE SERATE INVERNALI

OTTIMI > PRINCIPE DI QUESTO PIATTO È UNA FILANTE CREMA A BASE DEL TIPICO FORMAGGIO FRIULIANO

Gnocchi con Montasio e porri: semplici e perfetti per l'inverno



Un primo piatto semplice e gustoso, ideale per chi vuole portare in tavola il sapore autentico della cucina casalinga. Gli gnocchi fatti in casa, arricchiti da un condimento cremoso a base di Montasio e porri, rappresentano una scelta ideale per una cena in famiglia o con gli amici. Ecco come prepararli in pochi passi per un risultato di sicuro successo.

I PASSI DA SEGUIRE

Per preparare gli gnocchi, iniziare lessando 1 kg di patate in abbondante acqua calda per circa 20 minuti. Quando saranno morbide vanno scolate e lasciate intiepidire, per poi schiacciarle con uno schiacciap patate. A questo punto unire 300 grammi di farina, un uovo e un pizzico di sale, e impastare fino a ottenere un composto compatto e omogeneo. Questo andrà coperto con un canovaccio per lasciarlo riposare. Dopo qualche ora ta-



gliare l'impasto a pezzi e formare dei filoncini sottili. Da questi ricavare gli gnocchi, tagliandoli in piccoli pezzi. La preparazione degli gnocchi in sé non varia pertanto da altre ricette classiche. Superato questo step, sarà invece essenziale dedicare attenzione al procedimento che porta al-

la creazione del condimento. Si tratta del "cuore" della preparazione. In una padella va stufato mezzo porro tritato con un filo d'olio a fuoco basso finché diventa trasparente, poi spegnere il fuoco. In un pentolino a parte sciogliere 30 grammi di burro, aggiungere 30 grammi di farina e mescolare per tostarla leggermente. Versare a filo 500 ml di latte, continuando a mescolare per evitare grumi. Quando la besciamella inizia ad addensarsi, incorporare il porro stufato e 250 grammi di Montasio fresco a pezzi, mescolando fino a ottenere una crema liscia.

Non resta a questo punto che cuocere gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata, per poi scolarli appena salgono in superficie. Per finire il tutto unire gli gnocchi alla crema di Montasio e porri, mescolando delicatamente per amalgamare il tutto. Impiattare completando il piatto con una generosa spolverata di Montasio stagionato grattugiato.



> ELEGANTE

RISOTTO CON SCLOPIT E CAPESANTE PER FARE UN FIGURONE A TAVOLA

Con la cucina casereccia non si sbaglia mai, ma ogni tanto è bello proporre un primo piatto raffinato anche a casa, come quello che unisce i sapori delicati delle capesante alla freschezza dello sclopit (silene). Il tutto in un risotto saporito ma delicato, ideale per una cena elegante. La ricetta per quattro persone prevede 300 g di riso Carnaroli, 350 g di sclopit, dieci capesante, uno scalogno, olio extravergine di oliva, brandy, sale e pepe quanto bastano. La prima

cosa da fare è preparare un brodo con sedano, carota e cipolla. Quindi scottare lo sclopit e frullarlo con olio e ghiaccio. Far imbiondire lo scalogno, tostare il riso e cuocerlo con il brodo aggiunto poco alla volta. Dopo 10 minuti unire sei capesante tritate, e spadellare con olio e pepe per poi flambare con il brandy. A fine cottura incorporare la crema di sclopit e mantecare con un filo d'olio. Marinare le capesante restanti con basilico, grigliarle e servirle sul risotto.

**ORO**
CAFFÈ

È il mio caffè

Desideri un caffè che sappia regalarti un'esperienza unica di gusto ma anche che ti accolga quando serve. Dal 1987 rendiamo la tua pausa caffè un incontro speciale. **ORO CAFFÈ, per chi ama il caffè.**



orocaffe.com

NATALE > ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI E DOLCI TIPICI DELLA CUCINA DELLA REGIONE CHE STUZZICHERANNO IL PALATO DI TUTTI I COMMENSALI

Culture e sapori internazionali nei piatti friulani della tradizione

Dopo la lunga dominazione di Venezia, il breve passaggio dei francesi e, infine, l'appartenenza agli astro-ungarici, anche il cibo del territorio si è adattato alle diverse culture, con qualche aggiunta, limitazione e cambiamento. Il Congresso di Vienna del 1815 è il momento che segna l'appartenenza del Friuli-Venezia Giulia all'Austria e anche quello in cui si manifesta ed

Il Natale in Friuli è l'occasione per fare un viaggio nei sapori e nelle tradizioni mitteleuropee

evidenzia l'influenza mitteleuropea, direttamente in ciò che riguarda la cucina friulana. Scompaiono i fasti che contraddistinguevano i banchetti della Serenissima e la cucina si fa più sobria, espressione di un momento buio della storia della Regione ovvero quello del "passaggio di proprietà" e del conseguente adattamento ai costumi dei nuovi occupanti.

UNA CUCINA "FUSION"
Tra varianti familiari gelosamente custodite e influenze della Mitteleuropa, il Natale in Friuli-Venezia Giulia è un viaggio alla scoperta delle tradizioni gastronomiche più varie. Il territorio vanta una cultura culinaria variegata con influenze che provengono dai paesi limitrofi di Austria e Slovenia e il risultato è un mix di sapori unici e imperdibili. Un esempio di coesistenza è dato dal noto e diffuso aperitivo, popolare sia in Veneto che in parte del



IL GULASH, PROVENIENTE DALL'UNGHERIA E ARRIVATO FINO IN FRIULI-VENEZIA GIULIA

Friuli, e contraddistinto dall'ormai famosissimo spritz. Si racconta che le truppe austro-ungariche, pur apprezzando molto il vino locale, lo trovarono troppo forte tanto da allungarlo con acqua di seltz e, più tardi aggiungendoci anche una buccia di limone. Anche gli gnocchi di patate, un piatto

asciutto di origine boema, diventano, sul finire del XIX secolo, tra le pietanze predilette dai friulani che li soprannominano "macarons". Ma tra tutti, il piatto che più dimostra la commistione di più sapori e cucine è il gulash: le sue origini risalgono al XV secolo, quando i pastori ungheresi erano soli-

ti preparare uno stufato a base di carne di manzo o maiale in pentole di ghisa appese al fuoco che veniva utilizzato anche per scaldarsi nelle fredde giornate invernali. Oggi l'ingrediente principe, oltre ad essere la carne, è anche la paprika, una spezia che è stata aggiunta nel XIX secolo.

SECONDI PIATTI

Brovada e muset, rape e cotechino



Tesoro della gastronomia friulana è la ricetta della brovada e muset. Il muset è un cotechino preparato con i tagli magri del muso del maiale (da cui prende il nome), solitamente lessati. Viene accompagnato dalla brovada, ottenuta dalla fermentazione di rape bianche dal colletto viola, sistemate in tini a strati alterni con la vinaccia di uva nera, un po' di sale e acqua mista a vino o aceto. Si lasciano poi fermentare da 40 a 60 giorni, che sono il tempo necessario per far assumere quel caratteristico colore rosato. Dopo averle lavorate vengono lavate, grattugiate e confezionate in buste. Questo piatto tipico delle feste è un tesoro dell'enogastronomia friulana ed è nato dall'esigenza di conservare le rape durante il periodo invernale, un'abitudine usata già nel XV secolo. La tradizione esige l'uso della brovada Dop che viene usata sia per accompagnare le carni che come ingrediente per zuppe o piatti unici a base di verdure.

> CARNIA

I cjarsons, un piatto sia dolce che salato

Tipici dell'area della Carnia, i cjarsons sono dei ravioli preparati con un impasto di farina e patate e una farcitura che può variare da ricetta a ricetta. Tra i ripieni più diffusi figurano uva passa, pinoli, cioccolato fondente, spinaci e cannella, per piatti sia dolci che salati. I cjarsons vengono serviti con una ricotta di malga affumicata con legna di bosco chiamata scuete fumade.

L'ANTIPASTO

L'intingolo nel podere friulano

Il Toc' in braide, altrimenti conosciuto come "intingolo nel podere" o come "polenta condita", è un antipasto composto da una polenta tenera preparata con farina di mais, su cui viene posta una fonduta di formaggi di vario tipo, tra cui il Montasio Dop. Il piatto viene solitamente guarnito con un intingolo di burro fuso, mescolato con farina di mais tostata, o con la "morchia", un residuo dell'olio d'oliva.

Per prepararlo basta aggiungere la farina di mais a dell'acqua portata ad ebollizione e far cuocere per circa 35 minuti. In un'altra pentola si fonde il formaggio selezionato con il latte a bagno maria per ottenere una fonduta. Per preparare la morchia è necessario far fondere il burro con la farina di mais e, successivamente, far tostare e dorare il composto per 4 o 5 minuti a fiamma viva prima di servire.

il valore della scelta

CHI AMA LA CARNE SA DOVE CERCARE

- ✓ **Udine** - Despar di Via Battisti, 9
- ✓ **Gorizia** - Despar di Corso Verdi, 127
- ✓ **Corno di Rosazzo** - Despar di Via Aquileia, 66
- ✓ **San Lorenzo Is.** - Despar di Via Tommaseo, 84
- ✓ **Trieste** - Despar di Via Stuparich, 4

Selezioniamo le mezzene e froliamo i migliori tagli per una carne da intenditori

Dentro i supermercati **Despar del Gallo** trovi la Macelleria del Gallo

www.gallotribu.it

MENÙ NELLA TRADIZIONE CULINARIA SPICCANO GNOCCHI, BACCALÀ, MA ANCHE SPECIALITÀ PROVIENIENTI DA ALTRE AREE, COME GULASH, CEVAPCICI, KOCH DI GRIES E STRUDEL

Una cucina antica, variegata e inclusiva

Il Natale a Trieste è fatto di tradizioni davvero uniche, frutto dell'incontro tra culture diverse, che convivono ma non si fondono totalmente. Proprio grazie a queste specificità e contaminazioni, dalla comunità slovena a quella serba, dai Greci agli Ebrei, la cucina triestina e in particolare quella natalizia è qualcosa di unico nel suo genere. Ogni tradizione, qui, è conservata, rispettata, accolta, e diventa in questo modo parte integrante di un menù davvero coi fiocchi.

Trieste è una città ricca di storia, contaminazioni e influenze che si riflettono anche nei suoi piatti

DAGLI ANTIPASTI AI DOLCI

Nello stesso antipasto natalizio, per esempio, si possono trovare il prosciutto affumicato cotto in crosta, ovvero il Pražská šunka tipico della tradizione della Boemia, ma anche l'ungherese Liptauer, un mix spalmabile e piccante di formaggi di pecora, di capra e vaccini. Immaneabili i sardoni "in savor", variante locale delle sar-



IL PROSCIUTTO AFFUMICATO COTTO IN CROSTA, TIPICO DELLA TRADIZIONE DELLA BOEMIA

de in saor veneziane e il baccalà mantecato "alla triestina", con l'aglio fritto nell'olio usato per lavorare lo stoccafisso. Ancora, protagonisti in tavola possono essere la granseola alla triestina, una pietanza a base di polpa di granchio condita con olio, limone, sale, pepe e prezzemolo e servita all'interno del guscio, ma anche gli gnocchi, il brodetto, la pasta con i fagioli e tanti tipi di risotti.

Fra i secondi più richiesti durante le cene e i pranzi di Natale triestini troviamo ovviamente il gulash, che prevede l'aggiunta di lardo ai classici ingredienti di questo piatto; seguono a ruota cevapcici speziati e porzina con "capuzi". Quanto al pesce, sulla tavola della Vigilia approdano gli scampi alla busara e il baccalà al pomodoro.

Per finire i festeggiamenti in bellezza non si può fare altro che realizzare un goloso struccolo de pomi, strudel di mele speziato con zenzero e cannella, oppure il misterioso "koch di gries", simile al semolino cotto, una torta a base di burro, zucchero, pangrattato, uova, aromi, pinoli, uvetta, semolino, riso, patate, frutta.

Dulcis in fundo, tra le proposte di Natale troviamo la Putizza, che arriva dritta dalla Slovenia.

PORZINA A BASE DI MAIALE, È SERVITA NEL PANINO CON SENAPE E KREN OPPURE CON UN MISTO DI BOLLITI

Dallo street food alla tavola, la coppa calda con i "capuzi"



La "porzina con i capuzi" è, banalmente, la coppa di maiale lessata accompagnata da crauti, senape e kren. Un cibo di strada, un panino da asporto o da mangiare in piedi al banco di mescita dei buffet cittadini. Ma anche un piatto amatissimo per le feste, dove viene servita in caldaia e cioè al centro di un bel piatto misto di bolliti.

LA PREPARAZIONE

Oltre che con i "capuzi garbi" e con la "brovada di rape" (i poco noti Rübenkraut tirolesi) la porzina è ottima accompagnata da tutte le verdure invernali, come le verze o i finocchi "en tecia". Una spolverata di kren (rafano) fresco grattugiato è d'obbligo. La pietanza viene degustata anche bollita all'interno di caratteristiche zuppe invernali, come la minestra di orzo e la jota. Realizzata con carne fresca della coppa del maiale (parte della spal-



La versione "da caldaia", semplice da preparare, può risultare morbidissima grazie a una cottura ad hoc

la da cui si ricava anche l'ossocoll), si presenta come un pezzo di carne rosea, venata di sottili filamenti di grasso sui due-tre chili di peso. Viene fatta bollire intera in acqua salata. Per fare la porzina da caldaia, nello specifico, è necessario procurarsi un bel pezzo di ossocoll (coppa) di maiale, alcune foglie di alloro (laverno), un paio di spicchi d'aglio, pepe in grani e vino bianco. Una volta messa l'acqua sul fuoco, aggiungere le spezie e il vino e, quando l'acqua sta per bollire, immergere l'ossocoll e continuare la cottura a fuoco molto lento per due o tre ore. La porzina può rappresentare il piatto protagonista di una bella serata conviviale oppure un ottimo spuntino (rebechin). Appagante, morbida e saporitissima, la preparazione è un vero must in questo periodo, anche perché non richiede grandi ingredienti, ma solo un po' di tempo per raggiungere la giusta cottura.

ZUPPE

La jota, una ricetta apprezzata anche da Carlo Magno

La base sono i "capuzi garbi", cioè i crauti acidi, quelli conservati sotto sale che sono perfetti per affrontare l'inverno. Questi vengono mixati con una crema di borlotti e patate, che rende la minestra densa e corposa. Spesso la jota viene servita con costine di maiale e cotenne: un piatto decisamente rustico e corposo, ma che farà fare il pieno di gusto. I triestini sono molto fieri di questo piatto tipico della loro città, e raccontano che già lo stesso Carlo Magno, in visita a Trieste, la trovasse deliziosa e ne richiedesse piatti su piatti. La preparazione è semplice. Per i crauti basta farli rosolare assieme a olio, aglio, foglie di alloro e cumino e poi unire il brodo e cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Per la crema di fagioli e patate, invece, unire i fagioli e le patate a olio e due spicchi di aglio

e far cuocere assieme al brodo vegetale. Prelevare, poi, dal brodo metà delle patate e dei fagioli e unirli ai crauti. Frullare il tutto fino ad ottenere una bella crema liscia, aggiustarla di sale e pepe e servire la jota ben calda.



Fornitori ufficiali di Santa Claus!



CANTINA

RAUSCEDO



www.cantinarauscedo.com



PRELIBATEZZA ➤ QUESTA PREPARAZIONE SI DISTINGUE PER LA CARATTERISTICA FORMA A CHIOCCIOLA

La gubana, il dolce tipico delle Valli del Natisone 🍪

La gubana è uno dei dolci più rappresentativi del Friuli-Venezia Giulia, in particolare delle Valli del Natisone, territorio di confine tra Italia e Slovenia. Questo dolce, dalla caratteristica forma a chiocciola, si distingue per il suo colore nocciola e la spolverata di zucchero granulato che lo decora. Al suo interno custodisce un ricco ripieno di noci, nocciole, uvetta, pinoli, mandorle e amaretto, sapientemente aromatizzato con grappa o rum, che gli conferisce un gusto intenso e raffinato.

COME SI PREPARA

La preparazione avviene in due fasi: si realizza prima la pasta lievita-

**Il gustoso ripieno viene
lavorato con nocciole,
uvetta, pinoli, mandorle,
amaretto e grappa o rum**



IL TIPICO IMPASTO A CHIOCCIOLA È SPOLVERATO CON ZUCCHERO GRANULATO

ta con farina, uova, burro e zucchero; poi il ripieno, che viene avvolto nella pasta stesa sottilmente. Il tutto viene modellato a chiocciola e cotto in forno dopo una fase di lievitazione. Storicamente, la gubana era preparata nelle case friulane esclusivamente in occasioni speciali, come festività o eventi importanti. Oggi, la ricetta tradizionale è stata reinterpretata

ta con varianti moderne, tra cui l'aggiunta di cioccolato o la sostituzione di alcuni ingredienti in base alla disponibilità locale. La tradizione rimane viva anche grazie all'uso di liquori locali come la grappa e lo Slivovitz, che non solo insaporiscono il ripieno, ma accompagnano

no spesso la degustazione del dolce. La Gubana è perfetta da gustare a temperatura ambiente, sia come merenda che come dessert a fine pasto. Si sposa magnificamente con vini dolci come Ramandolo e Verduzzo, oppure con un bicchierino di distillato di prugne.

PER NATALE

Putizza, dessert delle feste

Tra i grandi classici delle festività della cucina friulana c'è sicuramente anche la putizza triestina. Questo dolce, ricco di storia e tradizione, riflette le esigenze di una città che, in quanto unico porto dell'impero austroungarico, ha sempre accolto popoli, lingue e culture diverse. Le origini della Putizza, come per tanti altri piatti triestini, non sono chiare, ma tra le influenze culinarie più accreditate c'è sicuramente la cucina ebraica, insieme a quella mediterranea. A prima vista la putizza ricorda la gubana delle Valli del Natisone, ma le differenze tra i due dolci sono in realtà diverse. La distinzione principale sta nella preparazione della pasta: la gubana viene infatti realizzata con un impasto non lievitato, mentre per la putizza viene impiegata una pasta lievitata. Questa soluzione rende il dolce più soffice. Tra gli ingredienti principali



del ripieno ci sono l'uvetta sultanina, i pinoli, il cioccolato fondente, scorza d'arancia e liquore al rum. Come per ogni dolce tradizionale, ogni famiglia della zona custodisce la propria personale ricetta con varianti che, di volta in volta, modificano dosi e aromi. Le combinazioni possibili sono infinite e contribuiscono a rendere la putizza un simbolo di convivialità e creatività.



➤ ANTICHE RICETTE

Il Koch de gries, dolce mitteleuropeo

Il **koch de gries** è un dolce tradizionale della cucina triestina, il cui nome deriva dall'unione di due termini tedeschi: **koch**, che significa "cotto", e **gries**, "semolino". La ricetta, che risale all'epoca austro-ungarica, è quella di un delizioso budino a base di semolino, arricchito con uvetta e pinoli.

GLI EVENTI DI **Dicembre**
AL MERCATO COPERTO DI CAMPAGNA AMICA

MERCATO COPERTO DI CAMPAGNA AMICA – VIA TRICESIMO 2 – UDINE

 CAMPAGNAMICAUDINE **CAMPAGNAMICAPORDENONE** **CAMPAGNAMICAGOTS**

CON IL SOSTEGNO DI



SCAN ME!



Sabato **14** dicembre
dalle ore 11

Facciamo la Polenta
FRICO E POLENTA
CON I POLENTARI
E LE FISARMONICHE
DELLA MONTAGNA

evento gratuito

Mercato Coperto di Campagna Amica Udine

Sabato 21 dicembre
dalle ore 11

Il Fritolin
FRITTO DI PESCE
ACCOMPAGNATO
DA UN CALICE
DI VINO BIANCO

Mercato Coperto di Campagna Amica Udine



BACCALÀ ALLA TRIESTINA E RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI ► SEBBENE MOLTO DIVERSI TRA LORO, I DUE PIATTI TIPICI CONDIVIDONO L'AMORE PER IL PESCE E LA TRADIZIONE

Storie di mare racchiuse in grandi specialità

La cucina italiana è un mosaico di sapori che raccontano storie di terra e mare, e per queste ultime ci sono due piatti che ne esprimono pienamente la ricchezza. Da una parte il baccalà alla triestina, una pietanza semplice ma ricca di tradizione, dall'altra il risotto alla crema di scampi, un primo elegante e perfetto per ogni occasione. Entrambe le specialità parlano di tradizione, di ricette che affondano le radici nei luoghi di origine, ma anche di una gastronomia che si evolve nel tempo, mantenendo intatta la sua essenza.

UN PIACERE "POPOLARE"

Il baccalà alla triestina è una vera e propria icona della tradizione giuliana. Un piatto che racconta la storia di una cucina povera, che sapeva trasformare ingredienti semplici in piatti ricchi di sapore. Sebbene un tempo fosse considerato "povero", il baccalà, soprattutto nelle sue versioni più pregiate, è oggi un ingrediente che si trova in tavola in momenti speciali, pur mantenendo quel fascino di ingrediente rustico e genuino. La preparazione del baccalà alla triestina è semplice, ma come tutte le ricette tradizionali richiede il giusto tempo per esprimere tutta la sua bontà. Dopo avere lessato il baccalà e rimosso pelle e spine, il pesce viene cotto lentamente in una casseruola con cipolla, aglio, acciughe, pomodori pelati e patate. Il tutto viene poi arricchito con un buon bicchiere di vino bianco e un po' di prezzemolo fresco. Cuocendo a fuoco lento, il baccalà si amalgama con gli altri ingredienti, creando un piatto avvolgente e saporito. Tradizionalmente, la pietanza



IL BACCALÀ NEL TEMPO È PASSATO DA PIATTO POVERO A SPECIALITÀ GOURMET

viene servita con la polenta, che completa perfettamente la ricchezza del sugo.

ELEGANZA E RAFFINATEZZA

Il risotto alla crema di scampi è invece un primo che parla di eleganza e raffinatezza. Perfetto per le feste, dal Natale al Capodanno, questo risotto è ideale per chi cerca un piatto che unisca la tradizione a un tocco gourmet. La sua preparazione richiede un po' di pazienza, ma il risultato ripaga ampiamente ogni minuto dedicato alla sua realizzazione. Il segreto di questa prelibatezza risiede nel ristretto di scampi, un brodo ricco e saporito che insaporisce il risotto, donandogli una profondità unica.

Per realizzarlo, si parte dalla preparazione del ristretto: le teste e i carapaci degli scampi vengono cucinati con pomodoro, sedano, carota e cipolla, poi sfumati con brandy e lasciati bollire per un paio d'ore. Questo lungo processo di riduzione esalta il sapore del mare, creando una base perfetta per il risotto. Una volta pronto il ristretto, il riso viene unito al brodo, aggiungendo gli scampi freschi verso la fine per cuocerli delicatamente. Il risultato è un risotto cremoso, ricco di sapore e dal profumo avvolgente. Il tocco finale di prezzemolo fresco e un filo d'olio extravergine d'oliva completano il piatto, rendendolo un'esperienza indimenticabile per il palato.



GLI SCAMPI SONO SIMBOLO DI RAFFINATEZZA E DEL SAPORE DEL MARE



► FRITTURA MISTA

Un viaggio di sapori tra il Golfo e la laguna

Altra celebre ricetta di mare è la frittura mista di pesce, tipica del Golfo e della laguna, diversa in base alla zona e al tipo di pesce utilizzato. La versione "del Golfo" include scampi, calamaretti, sarde, alici e talvolta pesci più grandi, mentre la frittura minuta "di laguna" o "de minudaia", tipica di Trieste, è preparata con anguille, acquadelle e gamberetti grigi, piccoli e saporiti.



Cofanetti Regalo

LA REGINA di SAN DANIELE
TROTA SALMONATA AFFUMICATA SECONDO TRADIZIONE
FIL DI FUMO
TROTA agli Agriuni
SALMONE
CIPOLLA ROSA DELLA VAL D'OSIA
Uova di Trota
Guanciali di Trota

Scoprite Qui i Cofanetti:

Aperitivo con
La Regina di San Daniele

I Sabati 14 e 21 Dicembre, dalle 10.30 alle 13 vi aspettiamo per offrirvi un Aperitivo con la Regina di San Daniele e le altre nostre Specialità Ittiche! Saremo a disposizione anche per illustrarvi i Cofanetti, per Regali di Gusto.

Friul Trota
La Regina di San Daniele

Via Aonedis 10, 33038 San Daniele del Friuli (UD)
Tel. 0432 956560 - info@friultrota.it



UNICOPERNATURA



LA FAMIGLIA STANIG AUGURA BUON NATALE

PREPOTTO (Ud) - ITALIA
LA TERRA DELLO SCHIOPPETTINO

TRADIZIONE ▶ LA STORIA DELLA “PETA” O “PETUCCIA” COMINCIAVA NELL’800 NELL’ANTICO COMUNE DI TREMONTI DI SOPRA CON LA NECESSITÀ DI CONSERVARE LA SELVAGGINA

Pitina Igp, l’autentica polpetta affumicata



La Val Tramontina, la Valcellina, la Val Colvera. È un viaggio nella geografia montana delle Prealpi Carniche quello che comincia quando in tavola arriva la Pitina, tipica polpetta di carne affumicata presente fin dall’Ottocento nella cucina friulana. Nello specifico, la nascita del prodotto si deve agli abitanti delle borgate di Frassaneit - attuale comune di Tramonti di Sopra - che per conservare la carne idearono questa preparazione saporita. Anche detta “Peta” o “Petuccia”, la specialità viene celebrata dal 1969 nel suo territorio natale con la Festa della Pitina. Parliamo quindi di una vera e propria eccellenza, soprattutto quando a fare capolino dall’etichetta è il marchio Igp. Per ottenere il riconoscimento, la preparazione deve rispettare alcuni requisiti fondamentali.

TRA IERI E OGGI

La produzione della Pitina Igp deve avvenire all’interno della provincia di Pordenone, e nello specifico nei territori comunali di Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto e Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto. Per quanto riguarda la lavorazione, un tempo eseguita nei “camarin” delle abitazioni, il disciplinare richiede il rispetto delle norme igieniche proprie dei laboratori delle macellerie. La tradizionale affumicatura avviene all’interno di appositi affumicatori in acciaio. Nonostante l’abbandono del camino domestico, e quindi l’evoluzione delle tecniche di produzione, la Pitina mantiene ancora un autentico legame con il territorio. Questo anche grazie alla capacità delle realtà locali di tramandare di generazione in genera-



L’INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA RISPETTA SPECIFICI CRITERI



NEI LABORATORI DELLE MACELLERIE SI USANO SPECIALI AFFUMICATORI IN ACCIAIO

zione la ricetta come una volta, basata sull’utilizzo degli ingredienti semplici e genuini delle vallate montane. Ma perché la Pitina può essere tranquillamente annoverata tra le specialità invernali? A parlare chiaro sono le sue origini: quando le risorse erano scarse, le popolazioni carniche cercavano sempre nuovi modi per conservare il più a lungo possibile le carni. Nello specifico, una preparazione come la “Peta” nacque grazie alla posizione peculiare delle valli di questo territorio, lontane dal mare: questo rendeva difficile reperire il sale necessario al mantenimento di una produzione abbondante di selvaggina. Dopo la scoperta dell’affumicatura, tecnica di origine celto-germanica, le popolazioni decisero di adottare un metodo molto utile di conservazione, che contribuiva anche al riscaldamento degli spazi domestici. Senza contare che una specialità come la Pitina consentiva di utilizzare eventuali parti meno pregiate dell’animale e di consumare le scorte di farina di mais.



UN TEMPO LA PITINA VENIVA AFFUMICATA NEI CAMINI DOMESTICI

ABBINAMENTI ▶ POSIZIONE DEL VITIGNO E MATURAZIONE DELLE UVE ESALTANO ALCUNE CARATTERISTICHE

Refosco dal Peduncolo Rosso: spigoloso, corposo, fruttato



Corposo, con note di mora selvatica, prugna, aromi erbacei: il Refosco dal Peduncolo Rosso, con le sue caratteristiche, è l’ideale per degustare al meglio i piatti di carne del periodo invernale, come le polpette affumicate, ma anche il fegato di pollo e in generale la carne di maiale nelle sue varie forme, dai salami freschi alla salsiccia a fette.

LE CARATTERISTICHE

Presente nelle Doc Colli Orientali del Friuli, Friuli Aquileia, Friuli Grave e Friuli Latisana, oltre che in quella veneta della Lison Pramaggiore Doc, il Refosco dal Peduncolo Rosso è uno dei vitigni autoctoni a bacca nera più rinomati della regione. Le vigne sono piantate sia su terreni collinari che pianeggianti, scelti tenendo conto del bisogno di avere accesso a sufficiente calore e luce solare per favorire la maturazione tipicamente lenta delle uve. Il risultato principe del processo di vinificazione di tali uve si ritrova nel caratteristico colore rubino - che ne sottolinea la giovinezza - e nel sentore fruttato al palato (caratteristica esaltata dalla produzione in acciaio). Sapido, tannico, di corpo, ma anche spigoloso e con una spiccata acidità, il Refosco dal Peduncolo Rosso fa onore senza eguali all’enogastronomia tipica del Friuli Venezia Giulia.



IL CARATTERE SPIGOLOSO È DATO ANCHE DALLA SPICCATO ACIDITÀ

DEGUSTAZIONE



Alla brace, cruda, in brodo Le tante anime della carne



Nel corso della storia, la Pitina Igp si è affermata sulle tavole in modi molto diversi, ognuno dei quali capace di esaltare le peculiarità di questo prodotto. In vista delle feste è utile rispolverarne le tante declinazioni, al fine di scegliere la degustazione migliore e rendere il momento culinario unico, soprattutto se per il banchetto natalizio sono previsti dei “forestieri”. Nel Pordenonese, infatti, la Pitina si può gustare cruda, in brodo, con la polenta, nella zuppa, alla brace, o scottata con l’aceto. In quest’ultimo caso, parliamo di un piatto davvero saporito e stuzzicante. Risalendo l’elenco, la cottura alla brace dà luogo a una degustazione

sicuramente intensa, dalla consistenza croccante, da accompagnare magari con verdure grigliate. Sotto forma di cubetti, la Pitina insaporisce zuppe e minestre a base di legumi. A fare onore all’antichissima preparazione sono però soprattutto la versione con la polenta, morbida o a fette, e quella in brodo. In quest’ultimo caso, si tratta della tradizione per eccellenza: le polpette vengono immerse nel brodo di polenta caldo, dove sprigionano tutto il loro sapore intenso e aromatico. Dulcis in fundo, la “Peta” cruda: tagliata a fettine sottili e accompagnata da pane casereccio, formaggi e un buon bicchiere di rosso, è una delizia per aperitivo e merenda.

APERITIVO ► QUESTO APPUNTAMENTO CONVIVIALE PUÒ ESSERE ARRICCHITO SCEGLIENDO TRA LE PROPOSTE CULINARIE TIPICHE DEL TERRITORIO

Crackers, focacce, pizza alla pala ottime con il celebre San Daniele

Incastrati tra pasti ufficiali più o meno luculliani, gli aperitivi natalizi permettono di trascorrere momenti spensierati e allegri insieme ad amici e parenti. Affinché il momento si riveli davvero conviviale e perfetto, bisogna però fare in modo che nulla sia affidato al caso, scegliendo con cura i cibi da portare in tavola. Parola d'ordine eccellenza e, ovviamente, un pizzico di creatività.

La consistenza delicata rende il prodotto molto versatile e gustoso, ideale per questi momenti

L'ABBINAMENTO CON I FORMAGGI

Tra i prodotti ideali da stuzzicare c'è sicuramente il Prosciutto di San Daniele Dop, un'eccellenza locale la cui bontà è apprezzata in tutta Italia e non solo. Il suo sapore particolare è un insieme di gusti che richiamano alle sfumature tostate delle croste di pane, alla frutta secca e al malto d'orzo: il risultato è un prodotto assolutamente versatile, dunque ottimo anche da assaporare durante l'aperitivo. La sua consistenza delicata e il gusto ricco si sposano infatti meravigliosamente con una selezione di cocktail e vini, accompagnati da formaggi artigianali e pane appena sfornato.

Qualche idea? Crackers con farina di mais sui quali spalmare una mousse al formaggio, che diventa il letto per una gustosa fettina di Prosciutto di San Daniele Dop: una ricetta veloce e leggera, ideale anche per chi è intollerante al glutine.



UNA SFIZIOSA IDEA PER OMAGGIARE UNA BONTÀ LOCALE APPREZZATA IN TUTTO IL MONDO

Sempre per restare sul semplice, è possibile realizzare delle focaccine alla zucca farcite con crema di taleggio e prosciutto Dop.

Per un accostamento più ricco, si può invece prevedere una fetta di pizza alla pala alla romana con prosciutto, gorgonzola e pere. Più fresca, ma non per

questo inadatta al periodo delle festività natalizie, la frisella, che unisce la consistenza delicata della fetta del salume Dop con i pomodorini e la mozzarella di bufala. Ritroviamo alcune tipologie di questi ingredienti anche nella preparazione di un rotolo di fritata, realizzato con formaggio spalma-

bile, pomodorini secchi e ovviamente il prosciutto.

E per un tocco particolarissimo alla proposta di aperitivi da consumare durante il periodo, vanno menzionati i tacos, che abbinano al prodotto d'eccellenza un mix di guacamole e ravanelli.

VINI

Tocai e Merlot tra le bottiglie da abbinare



Un calice di buon vino valorizza alla meglio taglieri e snack al momento dell'aperitivo. Ma su quali abbinamenti puntare per esaltare adeguatamente i sapori tanto delle etichette quanto del salume?

Il Prosciutto San Daniele Dop si sposa molto bene con una selezione di vini bianchi secchi non troppo aromatici ma raffinati, come il Friulano, noto come Tocai o Tocai Friulano.

Si tratta di un vino bianco, secco, dal colore giallo paglierino. Sentori floreali e una nota finale tipica di mandorla amara chiudono il cerchio di un nettare completo e soddisfacente per il palato. Anche il Ramandolo, con il suo colore dorato e i riflessi ambrati, ha un profumo intenso che si abbina perfettamente con il gusto Dop del Prosciutto San Daniele. Immane, la Ribolla Gialla dal sapore asciutto, fresco e che richiama l'asprigno del limone. Per chi preferisce optare per i vini rossi, menzione d'onore per il Merlot e il Refosco, perfetti anche con i formaggi stagionati.



► FILIERA CORTA

Sostenibilità e Km zero con prodotti eccellenti

Scegliere di unire le bollicine del territorio con le fette del salume pregiato crea una vicendevole esaltazione di sapori e profumi. Il risultato è un connubio armonioso, per un'esperienza indimenticabile. Una scelta che strizza l'occhio anche alla sostenibilità, poiché valorizza cibi e bevande provenienti da produttori della zona, che ne garantiscono l'eccellenza territoriale.

SFIZI

Il 25 dicembre protagonista il Dop

Preparare un menù di Natale rendendo protagonista un'eccellenza Dop come il Prosciutto San Daniele è possibile: dall'antipasto al secondo, il prodotto può rappresentare l'ingrediente centrale di deliziosi muffin salati, ideali come entrées e resi ancora più stuzzicanti dall'utilizzo delle bucce di patate. Come primo piatto, si può pensare a un cremoso risotto con la stracciatella e i fichi, oltre che

ovviamente con il salume friulano. In alternativa, è possibile azzardare una variante della tradizione gastronomica piemontese: i celebri Ravioli del plin, ma con il ripieno di San Daniele Dop tritato. Dulcis in fundo, sotto forma di fette e unito insieme con funghi, aglio, sale, uova, senape e pasta sfoglia, il pregiato salume permette di creare anche il famoso filetto di manzo alla Wellington.



Ristorante-Bar
AL BÀCAR
Fagagna

Menu a base di carne di produzione propria e pesce, ambiente semplice, ma elegante. Ottima lista vini.



Via Umberto I°, 29 - Fagagna (UD) | Tel. 0432 811036 | albacar.ristorante@gmail.com
www.ristorantealbacar.com

La
GLACERE

La GLACERE a socio unico

Via Osoppo, 9 - 33038
San Daniele del Friuli (UD)
Tel. 0432 954102 • info@laglacere.it
www.laglacere.it

**PROSCIUTTIFICIO ARTIGIANALE
CON SALA DEGUSTAZIONE
E SPACCIO AZIENDALE**

**VI ASPETTIAMO!
VISITE GUIDATE SU PRENOTAZIONE**

SFIZIOSITÀ > POCHI INGREDIENTI CARATTERIZZANO LE PIETANZE TIPICHE E PIÙ AMATE DEL PERIODO

“Non chiamatela frittata”: la ricetta del frico friulano

Più semplice di così non si può. La ricetta del frico friulano si prepara con tre semplici ingredienti: patate, cipolle e formaggio Montasio. Servito come secondo piatto o piatto unico, il frico friulano, come spesso capita per le ricette della tradizione contadina, è un piatto che si tramanda di generazione in generazione. Sono, ormai, numerose le sue varianti, sia sull'uso della quantità degli ingredienti, sia sull'uso degli ingredienti stessi. Tradizionalmente, la preparazione esige “lis strisciulis”, le strisce di Latteria che avanzano nella lavorazione delle forme prima del passaggio della salatura. Ovviamente, non tutti hanno la possibilità di avere a disposizione questa materia prima, dunque si può optare per l'utilizzo di formaggio Montasio in diverse stagionature.

SEMPLICE, VELOCE E GUSTOSO

Ci sono diversi modi di cucinare il frico e la ricetta varia a seconda dei luoghi e delle vallate della zona alpina e

prealpina del Friuli. Ci sono, però, alcune regole fondamentali da seguire. Innanzitutto, il frico non va fatto con patate sbollentate grattugiate, bensì cotte e ben bollite. Il formaggio Montasio, invece, va utilizzato rigorosamente a diverse stagionature. La caratteristica del frico friulano è la sua crosticina croccante e va servito ben cal-

In origine i boscaioli se lo portavano come pranzo e lo mangiavano freddo con la polenta

do per apprezzare i profumi delle varie tipologie del formaggio, ma è possibile mangiarlo anche freddo, come facevano i boscaioli friulani, che se lo portavano dietro come pranzo, insieme alla polenta. Cominciare pelando e tagliando a cubetti grandi le patate. Adagiarle in una pentola, coprirle d'acqua fredda, aggiungere un pu-

gnetto di sale grosso, portando il tutto a ebollizione. Scolarle e schiacciarle grossolanamente con una forchetta. Tagliare il Montasio a cubetti piccoli oppure grattugiarlo grossolanamente. Affettare, poi, finemente la cipolla e rosolarla in una padella con due cucchiaini d'olio oppure due cucchiaini di lardo. Quando la cipolla si sarà ammorbidita, aggiungere le patate e i formaggi. Aiutandosi con due mestoli mescolare bene il tutto ogni cinque minuti in modo da favorire lo scioglimento del formaggio Montasio e l'amalgamarsi con le patate. Mantenere un fuoco medio e proseguire impastando il tutto per almeno 15 minuti. Una volta che il formaggio si sarà sciolto, livellare la superficie e lasciare cuocere il frico friulano a fuoco medio. Come per la frittata, rigirarlo ogni dieci minuti. Dopo circa 30 minuti si sarà formata una crosticina più scura su entrambi i lati. A questo punto, spegnere il fuoco, trasferire il frico di patate su un piatto da portata e servirlo ben caldo accompagnato da polenta.



DA GUSTARE CALDO E FILANTE MA ANCHE FREDDO, COME STUZZICHINO

I CLASSICI > DA SECOLI IL DOLCE VENETO E QUELLO TIPICO DI MILANO SI CONTENDONO LA SCENA

Una vera e propria sfida natalizia: è quella tra pandoro e panettone



Ogni anno, sotto le feste, si ripresenta la sfida tra il pandoro veronese e il panettone milanese nelle case di tutti gli italiani. C'è chi preferisce la morbidezza e la dolcezza dello zucchero, c'è soprattutto chi odia i canditi, e poi c'è chi preferisce il panettone. Una “battaglia” unica nel mondo del pan dolce, che, da secoli, divide generazioni, famiglie e amici.

Nello specifico, Le origini del pandoro risalgono al 1200 e sono riconducibili alle cene dei nobili di Venezia in cui veniva servito il “pan de oro”, un dolce dalla forma conica, ricoperto da foglie d'oro e destinato a soddisfare il palato dei più ricchi. L'inventore del pandoro come lo conosciamo oggi è stato, però, Domenico Melegatti, fondatore dell'omonima industria dolciaria, che il 14 ottobre 1894 ha depositato all'ufficio brevetti un dolce morbido e dal caratteristico corpo a forma di stella a otto punte. Nei primi anni del Novecento



il pandoro è un prodotto ormai affermato in tutto il nord Italia, al punto da poter entrare in concorrenza con il panettone di Milano. Più il dolce si diffondeva, più gli imitatori aumentavano. Per questo Melegatti indisse una sfida: chiunque si fosse presentato con la ricetta originale di un pandoro

e relativa preparazione avrebbe vinto 1.000 lire. Purtroppo, però, non si presentò nessuno.

La vera sfida, comunque, ha continuato a giocarsi in un altro campionato: quello del confronto con il panettone. Tutti si chiedevano, e si chiedono tutt'ora, è nato prima il pandoro o il panettone? Secondo le fonti, c'è qualche secolo di differenza a vantaggio del pandoro.

Il panettone, infatti, sembra essere nato per errore nel 1495 quando, durante la preparazione del banchetto natalizio presso la corte del signore di Milano Ludovico il Moro, qualcosa andò storto. Toni, incaricato di sorvegliare le ciambelle in cottura nel forno, stremato dal lavoro si addormentò facendo così bruciare il dolce. Per riparare al danno unì velocemente tutti gli ingredienti che gli rimanevano (uova, burro, canditi e uvetta) all'impasto per le ciambelle: nacque così il “Pan de Toni” o panettone.

> **TORRONE**

DURO O MORBIDO? LE VARIANTI SONO NUMEROSE E TUTTE BUONE

Le ricette per fare il torrone sono tante e la differenza principale tra le sue varianti è la consistenza. Il torrone morbido è tale perché la cottura non è molto prolungata. Ecco il procedimento per una versione casalinga: montare a neve cinque albumi e unirli alla pasta di frutta secca. Far bollire in una casseruola 250 g di zucchero e 250 g di miele bianco e mescolare per dieci minuti. Togliere, poi, dal fuoco e posizionare l'impasto in uno stampo foderato di carta di riso e lasciar raffreddare.

La versione dura prevede la cottura a bagnomaria di 500 g di miele chiaro da girare spesso per circa due ore. Far sciogliere 500 g di zucchero con 100 ml di acqua portando la temperatura a 145 gradi. Montare a neve tre albumi e unirli agli sciroppi di miele e zucchero. In ultima battuta, aggiungere 400 g di frutta secca e 100 g di canditi. Rimettere il composto nel pentolino e cuocere per 45 minuti. Prima che si indurisca, tagliare a pezzi. Attendere circa due ore per una croccantezza perfetta.

Martedì 24 Dicembre 2024

Ho-Ho-Ho!

la Fattoria

Agriturismo a PAVIA di Udine - Via Lovaria, 48/c - tel. 0432 655266

Vi aspettiamo per l'Aperitivo natalizio!

- Dalle ore 11.00 l'aperiVINILE con Marco DJ e i suoi «Vinili»

Visita agli animali della Fattoria

- AREA BIMBI CON GIOCHI GONFIABILI • Cioccolata Calda!!!

Dalle ore 15.00

La BANDA dei BABBI NATALE

che in compagnia degli elfi donerà sfiziose sorprese ai più piccoli e divertimento per tutti!

Porta il tuo bambino oppure vieni semplicemente a bere l'aperitivo

fattoreff

Perché la magia del NATALE arriva in FATTORIA e porta doni ed allegria!

www.lafattoriadipavia.it

IMPERDIBILI > DALLE SCHINKENFLECKERL PASSANDO PER QUELLE AL RADICCHIO E MONTASIO, I PRIMI PIATTI RICCHI E SAPORITI SONO IDEALI PER RIUNIRE GLI OSPITI A TAVOLA

Lasagne per tutti i gusti secondo tradizione

Le lasagne sono un piatto iconico della cucina italiana, amatissime non solo per il gusto ricco e saporito, ma anche per la versatilità che permette di creare diverse varianti in base alla regione, alla stagione e alle tradizioni di ogni nucleo familiare. Durante le feste natalizie, le lasagne diventano il piatto perfetto proprio grazie alla loro capacità di essere gustose e abbondanti, ideali per riunire tutti gli ospiti attorno alla tavola.

Esistono diverse soluzioni, differenziate sulla base della stagione e delle tradizioni familiari

LE SCHINKENFLECKERL
Tra le tradizioni regionali italiane, una delle varianti più particolari di lasagna viene dal Friuli Venezia Giulia. Si tratta delle Schinkenfleckerl, un piatto che unisce la tradizione culinaria giuliana e la cucina mitteleuropea. Queste lasagne sono fatte con sfoglie di pasta all'uovo, ma la caratteristica principale è il ripieno. A differenza del-



PIATTI IN GRADO DI CONQUISTARE OGNI PALATO

le lasagne classiche con ragù di carne, le Schinkenfleckerl sono preparate con prosciutto cotto, formaggio, burro, panna e talvolta spinaci o funghi. Una ricetta non certo "leggera", ma il risultato è delicato e ricco al contempo, perfetto per il pranzo di Natale, dove i sapori più intensi si mescolano con la morbidezza della pasta e la cremosità della besciamella.

RADICCHIO E MONTASIO
Sebbene la lasagna classica con ragù di carne e besciamella sia la più conosciuta, esistono innumerevoli varianti regionali che arricchiscono questa pietanza, tra cui una versione davvero speciale: le lasagne al radicchio e Montasio. Questa ricetta unisce la cremosità della besciamella alla leggerezza e al sapore amarognolo del radicchio, creando un equilibrio perfetto con il formaggio Montasio, che dona un tocco di sapidità e intensità al piatto. La combinazione di questi ingredienti, tipici della cucina del Nord Italia, in particolare del Friuli Venezia Giulia, rende le lasagne al radicchio e Montasio un piatto perfetto per le giornate autunnali o invernali, quando si cercano ricette che scaldino il cuore e il palato.

AMARI > GLI ALCOLICI SONO OTTENUTI ATTRAVERSO MACERAZIONE E DISTILLAZIONE DI RADICI E SPEZIE

Come concludere bene il pasto con digestivi e liquori alle erbe

Il Friuli-Venezia Giulia è una regione dal ricco patrimonio enogastronomico, dove la cultura del buon bere si intreccia con quella della tradizione. Tra i numerosi prodotti tipici che caratterizzano questa terra spiccano gli amari e i digestivi, bevande a base di erbe, radici e spezie, spesso ottenuti attraverso macerazione e distillazione. Questi prodotti si sono tramandati di generazione in generazione, grazie a ricette familiari che utilizzano le piante che crescono spontaneamente nella regione, ma anche erbe coltivate appositamente.

RICETTE SEGRETE
Uno dei più noti amari del Friuli-Venezia Giulia è l'Amaro Udace, un liquore che prende il nome dall'omonima distilleria friulana. È caratterizzato da un gusto ricco e aromatico, con evidenti note di erbe e radi-



ci. Un altro amaro tipico della regione è l'Amaro San Simone, famoso per la sua complessità e per il suo sapore che combina dolcezza e amaro in un equilibrio perfetto. Per quanto riguarda i digestivi, invece, la grappa è senza dubbio quello più rappresentativo

della regione. A questa, la cui qualità è riconosciuta a livello internazionale, grazie anche alla varietà di uve locali, si aggiunge il liquore alla menta, il cui gusto rinfrescante lo rende ideale per concludere un pasto in modo piacevole e ristoratore.

> DAL MARE

Il pesce è una soluzione valida per chi cerca più leggerezza

Sulle tavole di Natale, soprattutto nelle zone che affacciano sul mare, la lasagna di pesce è una scelta perfetta per chi preferisce un piatto meno grasso ma altrettanto gustoso. In questa versione, al posto della carne, vengono utilizzati frutti di mare, gamberetti, merluzzo o anche tonno. Il ripieno può essere arricchito con besciamella leggera, pomodorini e erbe aromatiche. Il piatto assume quindi un carattere più delicato e fresco, ma non per questo meno prelibato, rendendolo un'ottima scelta per il cenone della vigilia di Natale. Ma come fare? Oltre all'ormai conosciuto procedimento per creare la besciamella da zero, per il sugo di pesce basterà tagliare i filetti che più si gradiscono a pezzetti e aggiungerli nella padella in cui è stato precedentemente preparato il soffritto. Mescolare bene, facendo cuocere il pesce per alcuni minuti.

Sfumare quindi con il vino bianco e lasciare evaporare. A questo punto, aggiungere un po' di brodo di pesce (o acqua) e far cuocere fino a che il sugo non sarà ben cotto e il condimento si sarà leggermente ridotto.



GALLERIA D'ARTE
LA CANTINA
Via Gen. Radaelli, 6 - 33053 Latisana (Ud)
Venerdì 20 dicembre
ore 18.00
Presentazione del libro
di Franca Valenti
"I sussulti dell'anima"
interventi musicali
augurali a tema natalizio
Duo Mazzolini Stacul

Galleria d'arte
"La Cantina"
via Gen. Radaelli, 6
La nuova "Cantina"
via Rocca, 29



Agriturismi: "Casa Allegra"
"Casa Gioconda" e "Casa Gioia"
AUGURANO
Buone Feste

SPECIALITÀ > DAL “CRAUT E MUSET” ALL’ALTERNATIVA IN CROSTA, IL COTECHINO NON PUÒ DI CERTO MANCARE

Prelibatezze tradizionali del Capodanno friulano

Il Capodanno in Friuli è una celebrazione di sapori intensi e tradizioni culinarie che si mescolano alle influenze mitteleuropee. Al centro della tavola, il protagonista indiscusso è il cotechino, spesso accompagnato dai crauti e da piatti tipici che richiamano la cultura gastronomica della regione. In particolare, il “craut e muset”, la versione friulana del classico abbinamento con le lenticchie e il cotechino, rappresenta un incontro perfetto di gusti rustici e ricchi.

LE PREPARAZIONI

Il craut e muset è un piatto che affonda le radici nelle tradizioni germaniche e austriache, ma con un’anima tutta friulana. Il muset, piatto locale molto simile al cotechino, è preparato con carne magra e cotenna, creando un’insaccato saporito che si sposa perfettamente con l’acidità dei crauti, tipici della cucina friulana. Questi, infatti, sono sottoposti a un lungo processo di fermentazione che li rende leggermente acidi, un contrasto ideale per bilanciare la ricchezza del cotechino. Per preparare questo piatto, occorre in-

anzitutto occuparsi dei crauti, che vengono lasciati in salamoia per almeno un mese con bacche di ginepro, foglie di alloro e semi di cumino. Una volta sciacquati per eliminare l’acidità in eccesso, si cuociono lentamente con cipolle, aglio, e un pizzico di sale. A parte, il muset va cotto in acqua bollente insieme alle costine di maiale per un’ora e mezza circa. Una volta pronti, i due ingredienti vengono uniti in un tegame, dove la carne cuocerà insieme ai crauti, amalgamando i sapori. Per un tocco finale, si aggiunge una leggera roux di farina e olio, che conferisce al piatto una consistenza cremosa e avvolgente. Servito con le costine di maiale e una bella fetta di cotechino affettato, il craut e muset è un piatto che racconta la tradizione friulana e che non può mancare sulla tavola del Capodanno. Accompagnato da patate lesse o polenta, è ideale per un pranzo festivo che celebra la convivialità e il gusto. Se, invece, si cerca un’alternativa più scenografica e originale, il cotechino in crosta è la soluzione perfetta per il ce-

none di San Silvestro. La crosta di pasta sfoglia che avvolge il cotechino lo rende non solo più elegante ma anche più facile da servire in occasioni speciali. In questa versione, il cotechino viene prima cotto e poi avvolto in un intreccio di pasta sfoglia, che lo rende dorato e croccante al punto giusto. Per prepararlo, basta cuocere il cotechino in acqua bollente secondo le indicazioni sulla confezione, quindi lasciarlo intiepidire e asciugarlo bene. Successivamente, lo si avvolge con le strisce di pasta sfoglia, che vanno intrecciate e sigillate accuratamente attorno alla carne. Dopo una spennellata di tuorlo d’uovo, il cotechino in crosta viene cotto in forno fino a raggiungere una doratura perfetta. A lato, un’insalata fresca di spinacino e chicchi di melograno aggiunge un contrasto di freschezza che bilancia la ricchezza del piatto. Per completare l’esperienza, si consiglia di accompagnare il cotechino in crosta con un vino frizzante, come un Lambrusco Grasparossa o un Pinot nero Spumante, che con la loro effervescenza “sgrassano” il piatto.



A CAPODANNO AL CENTRO DELLA TAVOLA FRIULANA IL PROTAGONISTA È IL COTECHINO

VINI > PER FRESCHEZZA, FINEZZA E VERSATILITÀ, SONO IDEALI PER BRINDARE IN OGNI MOMENTO SPECIALE

Ribolla Gialla e Blanc de Blancs, bollicine perfette per l’occasione

Le bollicine sono sinonimo di eleganza e freschezza, perfette per celebrare momenti speciali o per accompagnare piatti raffinati. Tra le varietà che stanno guadagnando terreno ci sono la Ribolla Gialla Spumante Brut, un vino che rappresenta la qualità e la freschezza delle uve autoctone friulane, e i Blanc de Blancs, spumanti e champagne prodotti da uve bianche, per un’esperienza leggera ma avvolgente.

UN SINONIMO DI FRESCHEZZA

Il Ribolla Gialla Spumante Brut si distingue per il suo colore giallo paglierino, con lievi riflessi verdognoli, e un perlage fine e persistente, che ne testimonia la qualità. Al naso si presenta con un profumo delicato e complesso, dove emergono note floreali di iris e glicine, insieme a sentori fruttati di pesca e limone, che conferiscono al vino una freschezza unica. In bocca, il Ribolla Gialla Spumante Brut esprime appieno le caratteristiche tipiche del vitigno: una freschez-



za vivace, accompagnata da una struttura ricca e fruttata, che sorprende per la sua lunga persistenza aromatica. Questa combinazione di freschezza e struttura lo rende un vino versatile, perfetto sia come aperitivo che per accompagnare piatti a base di pesce. Il Ribolla Gialla Spumante Brut è un vino che si sposa alla perfezione con piatti delicati, come ostriche, tartufi di mare e antipasti di pesce. È ideale anche come accompagnamento a sushi e gamberi, ma può essere servito a tut-

to pasto. La sua leggerezza e la finezza del perlage lo rendono anche un ottimo partner per piatti più delicati, come formaggi freschi o insalate.

L’ELEGANZA IN BOTTIGLIA

Gli spumanti Blanc de Blancs, che prendono il nome dalla tradizione dello champagne, sono ottenuti esclusivamente da uve bianche, principalmente Chardonnay. La loro caratteristica principale è una personalità elegante e delicata, con una finezza che prevale sulla potenza. Alla vista, hanno colori tenui e brillanti, mentre al naso spiccano note floreali, agrumate e fruttate, con una freschezza che rende il sorso snodato e piacevole. Gli spumanti Blanc de Blancs, sia che provengano dalla Champagne che da altre regioni, sono ideali per l’aperitivo e si abbinano a piatti leggeri come sashimi, sushi, frutti di mare e formaggi freschi. La loro naturale eleganza li rende anche perfetti come regalo, un’opzione raffinata per ogni occasione speciale.



> TRIPPE ALLA FRIULANA

UN CLASSICO DELLA REGIONE PER IL CENONE DI SAN SILVESTRO

Le trippe sono un piatto tipico della cucina friulana, particolarmente apprezzato durante le festività natalizie. Tradizionalmente servite dopo la mezzanotte della vigilia di Natale, sono una pietanza ricca e saporita che non manca nemmeno al cenone di Capodanno, spesso accompagnata da polenta fumante. Per preparare le trippe in casa, si inizia con un battuto di carote e sedano da soffriggere in abbondante olio extravergine d’oliva. Una volta dorato, si aggiunge la trippa

precotta, sale, pepe e vino bianco, che va fatto sfumare. Si uniscono poi passata e concentrato di pomodoro, diluito con acqua, insieme alle foglie di alloro. Il tutto cuoce a fuoco lento per almeno tre ore, mescolando frequentemente per evitare che si attacchi. Il piatto è pronto per essere servito il giorno seguente, spolverato con parmigiano grattugiato e accompagnato da una calda polenta. Un piatto ricco di sapori e tradizione, che porta in tavola tutta l’autenticità della cucina friulana.



RISTORANTE
STELLA D’ORO
Marano Lagunare

P.zza Vittorio Emanuele II, 11 - www.stelladoro.info

Menù per il pranzo di Natale

ANTIPASTI

Antipasto nostro tipico
Mazzancolle alla busara sul letto di mais
Salmone marinato con carpaccio di finocchi e mela verde

BIS DEI PRIMI

Crespelle alla grancevola
Spaghetti quadrati ai frutti di mare

SECONDI

Filetto di San Pietro alla mediterranea con verdure miste
Assaggio di calamari fritti

DOLCE

Tronchetto di Natale con spicchi di Pandoro e crema al tiramisù
CAFFE E DIGESTIVO

BIBITE INCLUSE

¼ DI VINO DELLA CASA ½ ACQUA MINERALE

Prezzo a persona EURO 65.00

Menù per il cenone di capodanno con musica dal vivo

ANTIPASTI

Antipasto al vapore e gratinato
Scampi con pomodorini confit e cipolla in agro-dolce
Salame di piovra sul letto di rucola

BIS DEI PRIMI

Gnocchi rustici con pana e salmone
Linguine con le cozze e crema di ceci e rosmarino

SECONDI

Filetto di branzino in croste di patate - Insalata mista

DOLCE

Panna cotta ai frutti di bosco
Dopo ore 24 per un augurio di felicità e prosperità
Le lenticchie e cotechino
CAFFE E DIGESTIVO

BIBITE INCLUSE

¼ DI VINO DELLA CASA ½ ACQUA MINERALE

Prezzo a persona EURO 75.00

È gradita la prenotazione - T. 0431 67018 *La serata sarà allietata con musica dal vivo*

Idee regalo gourmet: i sapori della tradizione

Con il Natale alle porte, scegliere un regalo che unisca gusto e tradizione è sempre una scelta vincente. I cadeaux gastronomici, infatti, sono perfetti con la loro capacità di raccontare la storia di un territorio, e così dare vita a un vero e proprio tour culinario regionale in occasione del Natale. Non solo: quando sotto l'albero approda una tipicità, di solito si tratta di un prodotto originale e di qualità.

UN PENSIERO DI QUALITÀ
Per i veri appassionati di dolcezze naturali, il miele è una scelta perfetta. Quello del Friuli-Venezia Giulia, in particolare, è conosciuto come uno dei migliori d'Europa grazie alla varietà della flora regionale e alla cura dei produttori locali. Si tratta nello specifico di un prodotto di altissima qualità, che conserva intatte le proprietà organolettiche e salutistiche, offrendo sempre sapori autentici e puri, privi di contaminazioni chimiche.
Tra le varietà da scegliere spicca il miele millefiori della pianura friulana ricavato dal nettare di numerosissime piante erbacee, arbustive e arboree presenti negli agroecosistemi. Un miele poliflorale che cambia gusto e colore a seconda della zona e del periodo di produzione: dalle note più calde e chiare dei raccolti primaverili, a quelle più intense e ambrate dei periodi tardo estivi. Un regalo perfetto, insomma, per chi ama esplorare la grande varietà di sapori offerta dalla natura.



IL MIELE È IL REGALO IDEALE PER GLI APPASSIONATI DI DOLCEZZA E NATURALITÀ

Altra eccellenza regionale è rappresentata dal miele di tiglio del Carso, prodotto dall'albero di tiglio spontaneo che cresce nell'altopiano carsico. Con il suo profumo inconfondibile e le sue proprietà balsamiche e rilassanti, questo prodotto è un simbolo del territorio friulano e un'idea re-

I doni gastronomici sono perfetti in quanto raccontano storie locali e regalano emozioni uniche

galò raffinato per chi apprezza i sapori della tradizione.
Ma sotto l'albero, oltre al miele, può arrivare un'ampia varietà di "gioielli gastronomici". Tra questi va sicuramente menzionata la Pitina, antica specialità delle Prealpi Carniche che può trasformare un piccolo pensiero in un'esperienza culinaria unica, degna dei più caratteristici banchetti regionali. Per gli appassionati di vini, invece, l'ideale può essere una bottiglia di Ramandolo o di Picolit, etichette che sanno essere dolci e intense, e regalare a pranzi e cene natalizi note davvero uniche.



I CADEAUX GASTRONOMICI STUPISCONO PER ORIGINALITÀ E QUALITÀ

▶ FORMAGGI

Il Montasio Dop per chi ama il gusto

Tra le idee regalo più autentiche, il Montasio Dop spicca per la sua storia e la qualità. Formaggio di montagna prodotto sulle Alpi Giulie, è un simbolo della tradizione friulana. Conosciuto per il suo sapore unico e inconfondibile, viene prodotto grazie a tecniche antiche che ne preservano l'autenticità millenaria.

L'ABBINAMENTO/AUTUNNO 2024

COME UNA VOLTA.

WWW.GUBANEDORBOLO.COM

STRUCCHI
AL CIOCCOLATO

Mentre le foglie rosse cadono lentamente, la voglia di strucchi rimane costante! Questi preziosi dolcetti ricoperti di cioccolato sono perfetti per riscaldare le giornate autunnali. Immagina di gustarli con una tazza di tè, mentre fuori il paesaggio si tinge di colori caldi. Il tenero abbraccio alla nuova stagione.

DORBOLO

CONDIMENTI ► QUELLO AGRODOLCE AI PEPERONI È TRA I PIÙ RAPPRESENTATIVI, MA L'OFFERTA È AMPIA

Le salse della regione: un mondo da scoprire



Le salse e i condimenti del Friuli-Venezia Giulia rappresentano un universo culinario unico, dove tradizione e innovazione si incontrano per dare vita a sapori indimenticabili. La nostra regione, situata tra montagne e mare, è nota per l'uso sapiente di ingredienti freschi e di qualità che esaltano ogni piatto, riflettendo l'amore radicato per il cibo che caratterizza i suoi abitanti. E uno degli elementi distintivi della cucina friulana è proprio l'importanza attribuita ai condimenti, capaci di trasformare e arricchire qualsiasi pietanza. Tra le salse più rappresentative c'è la salsa agrodolce ai peperoni, un per-

Il territorio posto tra monti e mare si traduce in salse a base di funghi ma anche in alternative di pesce

fetto equilibrio tra dolcezza e acidità, ottenuto combinando zucchero, vino bianco e peperoni dal gusto deciso. Questa specialità, dalla consistenza cremosa, viene spesso utilizzata per esaltare carni arrostiti, formaggi stagionati o semplicemente per accompagnare del pane fresco. Oltre a questa preparazione, il Friuli-Venezia Giulia offre un'ampia varietà di salse e condimenti, ciascuno con un



LA SALSA AI FUNGHI È PERFETTA PER BRASARE DELLE BRACIOLE DI MAIALE

carattere unico. Le salse di pesce, ispirate alla vicinanza del mare, e quelle a base di funghi, che richiamano le ricchezze delle foreste montane, testimoniano la diversità territoriale e culturale del luogo. Ogni ricetta racconta una storia di sapori, tradizioni e legame con il territorio, trasformando

ogni portata in un viaggio sensoriale. Si tratta peraltro di ricette perfette per essere replicate facilmente a casa. Quindi, che si tratti di appassionati di cucina o semplici curiosi, esplorare le salse del Friuli-Venezia Giulia significa immergersi nella ricca cultura culinaria della regione.

LA RICETTA

Con peperoni e pomodori

Per preparare a casa un'ottima salsa agrodolce ai peperoni, lavare accuratamente 1 kg di pomodori verdi e due peperoni (uno giallo e uno rosso), eliminando poi i semi e i filamenti bianchi interni; quindi tagliarli a dadini piccoli. Mettere il tutto in un tegame, aggiungendo 600 ml di aceto di vino bianco, 300 g di zucchero e 300 ml di olio, e portare lentamente a ebollizione. Una volta raggiunto il bollore, abbassare la fiamma e proseguire la cottura per 15-20 minuti. Integrare il doppio concentrato di pomodoro, mescolare bene e lasciar cuocere per circa tre ore complessive. Dopo due ore e mezza, frullare il composto con un frullatore a immersione, quindi continuare la cottura per i restanti 30 minuti. Quando la salsa è pronta, distribuirla in vasetti sterilizzati di vetro (per farlo si possono scaldare in forno a 90°C). Chiudere i contenitori, capovolgere per creare il sottovuoto e



lasciarli poi raffreddare completamente coperti da un canovaccio. Una volta a temperatura ambiente, avvolgere ogni vaso in un tovagliolo, sistemare in una pentola larga, coprire con acqua fredda e portare a bollore. Si lasci bollire per 20 minuti, spegnendo poi il fuoco e facendo raffreddare i vasetti nell'acqua. Possono essere così conservati in un luogo fresco e asciutto.



► PER SORPRENDERE

Crema pasticcera salata: ecco come prepararla

Per fare una sorprendente crema pasticcera salata si inizia mescolando amidi, parmigiano, sale e noce moscata, unendo poi la panna per ottenere un composto compatto. Dopo aver scaldato il latte, lo si incorpora a filo al composto. Si cuoce in microonde, aggiungendo tuorli e burro, e si raffredda in abbattitore.



SPACCIO LATTERIA TRE VALLI di Brosolo Flavio



Associato
al Consorzio
per la Tutela
del Formaggio
Montasio

AMPIA SCELTA FORMAGGI, SALUMI E TANTI ALTRI PRODOTTI TIPICI FRIULANI E LOCALI



A Km 0

Confezioni e cesti natalizi anche personalizzati

Alla affezionata clientela, tantissimi Auguri di Buone Feste

Siamo aperti il lunedì dalle 8.00 alle 13.00 Dal martedì al sabato dalle 8.00 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 19.30
IN QUESTO PERIODO SIAMO APERTI TUTTI I GIORNI ANCHE LE DOMENICHE MATTINO E POMERIGGIO

Ti aspettiamo! Tel. 0427.90104-347.4548732

Via Garibaldi, 20 (Località Molevana) Usago di Travesio (PN)



semplicemente auguri

Bagatto
R I N O

prosciuttificio artigianale

Prosciuttificio Bagatto Rino snc

Via Cesare Battisti, 26 - 33038 San Daniele del Friuli - Udine Italia - tel 0432 957252 - www.prosciuttibagatto.it



Dopo aver dedicato la sua vita al prossimo senza indugi, e dopo sofferenze affrontate con dignità e coraggio, ha raggiunto la sua amata Ada



**Prof.
PASQUALE PATRONE**

Ne danno il triste annuncio le figlie Lucia con Stefano e Matteo, Claudia con Mirco, Michele e Daniele, gli amati fratelli Luigi e Gerardo e parenti tutti.
I funerali avranno luogo giovedì 12 dicembre alle ore 14 nella chiesa di s. Giorgio in via Grazzano, partendo dalla Casa Funeraria Mansutti Udine.

Udine, 11 dicembre 2024

*Casa Funeraria Mansutti Udine in via Calvario 101
O.F. Mansutti Udine
tel.0432481481 - www.onoranzemansutti.it*

Partecipano al lutto:
- Giusto Trevisan

PASQUALE PATRONE

Addolorati partecipano al lutto i cognati Alma, Edda, Luigi, i nipoti e pronipoti.

Trieste, 11 dicembre 2024

Con grande dolore e rimpianto ricordiamo il nostro amatissimo indimenticabile Professore e Maestro

**Prof.
PASQUALE PATRONE**

I suoi allievi.

Udine, 11 dicembre 2024

I soci del Rotary Club Gemona-Friuli Collinare sono vicini alla famiglia del

**Dottor Professor
PASQUALE PATRONE**

in questo grave momento e ne ricordano lo straordinario valore umano e professionale.

Gemona del Friuli, 11 dicembre 2024

È nella Pace



LORENZO TOMASINO
di 66 anni

Con profondo dolore lo annuncia la moglie Simonetta.
Le sono accanto gli amici Giuliana, Francesca, Claudio, Massimo, Filippo.
I funerali avranno luogo venerdì 13 dicembre alle ore 15,30 presso il Duomo di Tricesimo, con partenza dalla Casa Funeraria Mansutti Tricesimo.
Seguirà la cremazione.

Tricesimo, 11 dicembre 2024

*O.F. Mansutti Tricesimo tel. 0432/851305
Casa Funeraria tel. 0432/851552
www.mansuttitricesimo.it*

Il Consiglio di amministrazione, il Direttore e i dipendenti dell'ATER di Udine si uniscono al dolore della collega Simonetta Pontarini per l'improvvisa scomparsa del suo caro

LORENZO TOMASINO

Udine, 11 dicembre 2024

PER RICHIESTE NECROLOGIE CHIAMARE

È mancata all'affetto dei suoi cari



ENNIA TOSOLINI ved. ZULIANI
di 90 anni.

Ne danno il triste annuncio i figli Mario e Marco, la nipote Asja e parenti tutti.
I funerali avranno luogo domani giovedì 12 dicembre alle ore 15:00 nella chiesa parrocchiale di Santa Caterina, giungendo dall'Ospedale civile di Udine.
Si ringraziano fin d'ora quanti vorranno onorarne la cara memoria.

Santa Caterina di Pasion di Prato, 11 dicembre 2024

*O.F. DECOR PACIS di Marco Feruglio
Fagnacco - Pasion di Prato*

Partecipano al lutto:
- Fam. Zuliani Eno e Zuliani Carla

È mancato all'affetto dei suoi cari



LUCIANO MIANI
di 88 anni

Lo annunciano addolorati la moglie Delia, la figlia Daniela con Mauro, la nipote Elena con Petru e i parenti tutti.
Lo saluteremo giovedì 12 dicembre alle ore 11.00 presso la Casa Funeraria Mansutti Udine.
Ringraziamo di cuore il personale medico ed infermieristico dell'Hospice di Udine per le amorevoli cure prestategli.

Udine, 11 dicembre 2024

*CASA FUNERARIA MANSUTTI UDINE, via Calvario 101 tel. 0432/1790128
O.F. MANSUTTI UDINE tel. 0432/481481
www.onoranzemansutti.it*

La Clinica Dermatologica dell'Università di Udine partecipa al lutto dei familiari per la scomparsa del

**Prof.
PASQUALE PATRONE**

ricordandone le qualità professionali e la grande umanità.

Udine, 11 dicembre 2024

Ci ha lasciati



FRANCESCO MANZATO
di 94 anni

Ne danno il triste annuncio i figli, le nuore e i nipoti.
I funerali avranno luogo giovedì 12 dicembre alle ore 11:00 nella chiesa di Persereano, partendo dalla Cappella del cimitero di Lauzacco.
Seguirà la cremazione.
Un Santo Rosario sarà recitato questa sera alle ore 18:00 nella locale chiesa.
Si ringraziano quanti vorranno onorarne la cara memoria.

Persereano, 11 dicembre 2024

*O.F. Mucelli & Camponi
Palmanova-Mortegliano-Porpetto-
Manzano - Tel. 0432/928362
www.onoranzefunebripalmanova.com*

*"I morti sono invisibili non assenti.
Coei che non vedete è con noi"*



**ANNA TREPPO
in ZAMPA**

I funerali avranno luogo giovedì 12 dicembre alle ore 15 presso il Santuario di Ribis, con partenza dalla Casa Funeraria Mansutti Tricesimo.
Un ringraziamento particolare al medico di famiglia dottor Duscio per la sua grande abnegazione e umanità.

Tricesimo, 11 dicembre 2024

*O.F. Mansutti Tricesimo
tel. 0432/851305
Casa Funeraria 0432/851552
www.mansuttitricesimo.it*

**Numero Verde
800-504940**

**ACCETTAZIONE TELEFONICA
NECROLOGIE**

operatori telefonici qualificati, saranno a disposizione per la dettatura dei testi da pubblicare

**Il servizio è operativo
TUTTI I GIORNI COMPRESI I FESTIVI
DALLE 10.00 ALLE 20.30**

Si pregano gli utenti del servizio telefonico di tenere pronto un documento di identificazione per poterne dettare gli estremi all'operatore (Art. 139 Legge 204)

**PAGAMENTO TRAMITE
CARTA DI CREDITO:
VISA, MASTERCARD,
CARTASI**

**nord'est
multimedia**

LE LETTERE

FAVORIRE LA RIPRESA
DELLA DOMANDA
NEL COMPARTO
MANIFATTURIERO

DANIELE DAMELE

Segnali che giungono sullo stato dell'economia europea non sono confortanti. A risentirne è l'euro che scivola ai minimi da due anni rispetto al dollaro. Lo scenario è ormai di stagnazione, ovvero bassa crescita. La Bce si prepara a nuovi tagli dei tassi d'interesse nei prossimi mesi, di fronte a un target d'inflazione al 2% che dovrebbe essere raggiunto a metà 2025, ma i dati confermano lo scenario di stagnazione dell'economia tedesca che penalizza l'Italia e l'intero continente.

L'opinione condivisa dagli analisti evidenzia che il settore manifatturiero dell'eurozona sta affondando sempre più nella recessione. La manifattura nel Nordest Italia nel terzo trimestre del 2024 continua a mostrare segni di debolezza: al calo tendenziale ha contribuito maggiormente la decisa flessione delle vendite in Italia. I motivi dell'andamento del manifatturiero triveneto, a forte vocazione esportatrice e che importa per trasformare, sono molteplici. Il costo del gas naturale, anche se lontano dai livelli dell'agosto 2022, è tre volte superiore rispetto al 2019 ed è il quadruplo rispetto a quello negli Usa.

La crisi della Germania, che ha perso oltre il 9% della sua produzione industriale dal 2019 a oggi, si riflette sulle imprese italiane essendo lo Stato tedesco il principale partner commerciale. Il Nord Est è tradizionalmente grande fornitore dell'industria finale tedesca. Se loro sono in crisi noi siamo penalizzati. Ormai in Germania è il secondo anno di stagnazione economica, non possiamo essere contenti di ciò. Sarebbe auspicabile che Berlino tornasse a fare la locomotiva dell'Europa. Guerre, incertezza e apprensione del consumatore non aiutano. Per acquistare un bene durevole, la gente ha bisogno di essere tranquilla, ovvero di avere prospettive e sicurezze.

Le normative legate al Green Deal prevedono tappe troppo ravvicinate e i cui costi saranno a carico di imprese e famiglie. Senza industria non c'è sviluppo e lavoro, perché verrebbe meno la componente più vitale dell'economia, quella che innova e che compete sui mercati internazionali e che contribuisce in modo determinante al nostro sistema di welfare. È, quindi necessaria una visione auspicabilmente all'interno di una coerente cornice europea per il rilancio della competitività

Serve una chiara politica industriale per dare un impulso deciso agli investimenti e aumentare la produttività per non disperdere quello slancio che il nostro manifatturiero ha mostrato immediatamente dopo la pandemia. Una visione prospettica, che dovrà includere anche il nucleare di nuova generazione, l'unica alternativa percorribile per una decarbonizzazione realistica.

In altre parole la priorità dovrebbe essere quella di rafforzare la competitività del prodotto industriale made in Italy. Solo così potremmo preservare un pezzo importante dell'industria italiana e del Nord Est.

Qui c'è sempre stata ed esiste, infatti, una forte presenza di aziende metalmeccaniche attive nella realizzazione di componenti e prodotti, vocate alla sub fornitura industriale. La manifattura è, come accennato, decisamente importante nel nostro territorio, ma in questo momento siamo in linea con il resto d'Italia nel rilevare una scarsa attività delle aziende, con difficoltà ancora maggiori in particolare per quelle che operano nella filiera dell'automotive.

L'Europa è vocata all'esportazione, dobbiamo evitare quindi di innescare guerre commerciali. Resta per noi indispensabile il fatto di mantenere competitiva e difendere tutta la filiera industriale e in particolare quella finale. L'Unione deve preoccuparsi che non prosegua la deindustrializzazione della sua economia. Non possiamo vivere solo di turismo o del terziario in generale, è doveroso mantenere robusta la manifattura in un'ottica manageriale. In passato abbiamo perso tantissimo in questo settore, prima ci si è spostati verso l'Est Europa, ma adesso si dismettono le fabbriche anche là.

E se l'Europa vuole diventare più unita deve mettere in comune aspetti non secondari come quello energetico. Ci sono ancora troppe differenze tra i costi dell'energia da un Paese all'altro. Va auspicato un costo unitario, che non penalizzi singoli Paesi come sta avvenendo per l'Italia, ci vorrebbe uno sforzo comune.

Il 2025 sarà un anno ancora molto complicato, soprattutto all'inizio, perché non si vede ancora una ripresa della domanda. Qualche segnale di inversione di tendenza e di ripresa potremmo riscontrarlo nel secondo semestre, ma occorre agire adesso per raggiungere quest'obiettivo. —

*Presidente Federmanager Fvg

LE LETTERE

L'uomo e l'alpino
In memoria
di Renzo Ganis

Gentile direttore, ho avuto occasione di partecipare di recente nell'accogliente baita del Gruppo Ana di Sevegliano-Privano alla presentazione del libro "Renzo Ganis: l'uomo e l'alpino". La pubblicazione, curata nei testi da Piero Cecconi e Marco

Valditara e per la grafica da Alberto Plef, intende ricordare la figura di Ganis, deceduto nel 1994, conosciuto e stimato da quanti hanno avuto il privilegio di relazionarsi con lui. Ganis è stato presidente della sezione Ana di Palmanova dal 1971 al 1973. Tre anni più tardi, nel 1976, ha avuto parte attiva nel dare una mano a quanti operavano nelle zone terremotate. È stato promotore di una serie

di interviste a reduci della Seconda guerra mondiale pubblicate sulle pagine di "Alpin jo, mame!". A trent'anni dalla sua scomparsa la figura di uomo e di alpino è ancora viva, come dimostrano le numerose iniziative che in suo nome sono state organizzate dal Gruppo di appartenenza e dalla Sezione per le quali si è tanto speso. **Alessandro Sandra** Sevegliano

Oculistica a Gemona
Un esempio
di buona sanità

Gentile direttore, il mio grazie al personale del reparto di oculistica dell'ospedale di Gemona, guidato dal dottor Carlo Salati, per l'accoglienza e l'umanità verso i pazienti in attesa dell'intervento di cataratta. **Daniela Rutter**

L'ANGOLO DELLA PREVIDENZA

MICHELINO DE CARLO

Pensioni di invalidità civile e verifiche sui redditi percepiti

In questi giorni i titolari di prestazioni collegate al reddito, potrebbero ricevere, a mezzo raccomandata, un preavviso di sospensione del pagamento delle pensioni di invalidità civile, con il quale viene ribadita l'esigenza di un riscontro reddituale ai sensi dell'art. 35, comma 10-bis, del decreto-legge 30 dicembre 2008, n. 207, convertito, con modificazioni, dalla legge 27 febbraio 2009, n. 14.

Queste prestazioni vengo-

no corrisposte nel caso in cui il soggetto beneficiario dimostri di non possedere un reddito superiore al limite previsto dalla legge. In particolare, per la concessione di alcune di esse la norma non solo stabilisce un limite reddituale, ma impone anche ai soggetti beneficiari di comunicare all'Inps la propria situazione reddituale, qualora non siano tenuti a presentare la dichiarazione dei redditi all'Amministrazione finanziaria ovvero non la comuni-

chino integralmente. Da accertamenti effettuati sono state individuate numerose posizioni di soggetti che non hanno provveduto a nessuno dei due adempimenti richiamati. L'Inps ha, quindi, estratto i soggetti in età lavorativa attiva (fascia di età da 18 a 67), beneficiari di assegno mensile di assistenza, di pensione di inabilità per invalidità civile, di pensione per cecità assoluta o parziale, di pensione per sordità, per i quali non risulta che siano stati co-

municati i redditi relativi all'anno 2020 ed ha avviato l'iter operativo di sospensione della pensione. Nella raccomandata è previsto un termine entro il quale i soggetti interessati sono tenuti ad adempiere a questo obbligo di legge. In caso di mancato riscontro, l'Istituto procederà alla sospensione della prestazione con azzeramento della prima rata utile e invierà agli interessati la "comunicazione di sospensione della prestazione" fissando un ulterio-

re termine per mettersi in regola. Nel caso di un successivo mancato riscontro l'Istituto provvederà a comunicare la revoca della prestazione e la richiesta di restituzione del debito calcolato relativo all'anno di reddito non dichiarato.

I cittadini coinvolti, per evitare la perdita della prestazione potranno comunicare i redditi posseduti direttamente online, accedendo all'area personale "MyINPS" del sito www.inps.it con la propria

identità digitale attraverso il seguente percorso: "Pensione e Previdenza" > "Domanda di Pensione" > Aree tematiche "Domanda Pensione, Ricostituzione, Ratei, Certificazioni, APE Sociale e Beneficio precoci" > "Variazione pensione" > "Ricostituzione reddituale per sospensione art.35 comma 10bis D.L. 207/2008" oppure rivolgersi direttamente agli Istituti di patronato o agli altri soggetti abilitati all'intermediazione con l'Istituto. —

LE LETTERE

Tutela dell'ambiente
Cave, discariche
e parchi fotovoltaici

Gentile direttore, nel nostro Friuli in questi ultimi anni stanno proliferando i campi fotovoltaici, che sottraggono inevitabilmente anche terreno usato per la coltivazione.

In località Firmiano di Premariacco e nel vicino territorio di Cividale esiste una zona con un'alta concentrazione di cave e discariche più o meno attive con annesse problematiche che comportano questi siti.

Un'idea, non so quanto fattibile, potrebbe essere di usare tali zone per fare dei campi fotovoltaici (uno già realizzato), recuperando così un'area degradata e preservando in tal modo altri terreni per uso agricolo.

Chi di competenza potrebbe valutare questa ipotesi per crearne uno in questo territorio, promuovendo una rete fra tutte le parti interessate: Comune, Regione e proprietari privati, per trovare una soluzione che potrebbe soddisfare sia le esigenze energetiche, sia quelle agricole e con un occhio all'ambiente per le future generazioni.

Giovanni Jenco Paoloni
Premariacco

La guerra in Europa
Missili in Ucraina
e rischio nucleare

Gentile direttore, l'assenso del presidente Usa a fornire missili a lunga gittata all'Ucraina è, a parer mio, molto grave e crea sgomento.

Non entro nel merito del conflitto, dico solo che andando così le reazioni del presidente russo potrebbero essere catastrofiche, con la minaccia di ricorso al nucleare che potrebbe condurre al terzo conflitto mondiale. L'embargo, poi, che prosegue tuttora, non ha ottenuto gli effetti desiderati e non ha messo a dura prova l'economia russa. Nel contesto, sotto metafora, è come se uno scoiattolo volesse abbattere un elefante o volesse ridurlo alla fame togliendogli di bocca un ciuffo d'erba. Eppure, gli States dovrebbero saperne qualcosa: dal lancio della bomba atomica sul Giappone, dai conflitti

in Corea, nel Vietnam e nel Medio Oriente, all'Afganistan, ovunque gli effetti sono stati deleteri.

Nello specifico, c'è da chiedersi se i responsabili diano segni di pazzia: se ne ricava nel contesto che anche chi vincerà dovrà considerarsi "sconfitto", sconfessato dal popolo. Che sarà delle nuove generazioni? Sorge spontaneo evocare la "nemesi storica", le colpe dei padri ricadono sui figli. È il concetto di Gian Battista Vico, grande filosofo e letterato, il quale ispirandosi ai pensatori classici come Platone, Lucrezio, Tacito e Bacone ebbe ad affermare: "Verum et factum convertuntur, verum ipse factum" e cioè che "gli avvenimenti di una volta si riflettono su quelli attuali". Siamo nel concetto universale dei corsi e ricorsi storici, purtroppo, ricorrenti anche nei tempi attuali. Che dire? È molto difficile trarre conclusioni accettabili. Spero di avere sbagliato nel valutare la situazione. Il mio modesto parere è che si addivenga a un negoziato "con condizioni", anche coatto, ove ogni parte debba, dico debba, avanzare le proprie proposte; ovvero la Russia deve ritirarsi dall'invasione di uno Stato sovrano dalle conseguenze catastrofiche, e l'Ucraina deve cedere i territori russofoni o creare come ultima ipotesi una zona franca che possa permettere un "cuscinetto", ove le due parti possano muoversi con pari diritti e doveri; con un'intermediazione decisa e assoluta delle Nazioni unite che, finora, non si sono mai imposte. Al di sopra delle parti, mi auguro che questo messaggio sia interpretato in senso positivo, stando anche le sue elementari conseguenzialità.

Marino Droli. Udine

Stati d'animo
La forza e il coraggio
nei momenti più duri

Gentile direttore, ci sono momenti duri, difficili, amari. Momenti in cui il do-

lore assurge. Tutto diventa dolore, tutto si colora di nero. Il cielo, le stelle, il cielo.

Momenti disperati, momenti in cui davvero vorresti chiudere con il mondo, con la vita.

Ma è proprio allora, in siffatti momenti, che tu devi trovare in te la forza, il coraggio, la luce, e continuare ad andare, lottare, sperare, vivere come un uomo. Come un uomo.

Dino Menean. Paularo

Manca personale
I problemi
della sanità

Gentile direttore, questa settimana ho letto due articoli sulla sanità in Regione. Domenica 1 dicembre la mia attenzione si è focalizzata sulla Carta redatta dagli Stati Generali nel Castello di Udine. Hanno scoperto l'acqua calda, chi lavora o chi ha lavorato nel settore o in ospedale tutto questo lo sa già e cerca di metterlo in pratica ogni giorno.

Attualmente non so cosa possano fare di più con la mancanza di personale, con turni sempre più gravosi, con risorse impoverite e con aumentate responsabilità.

Giovedì 5 dicembre l'articolo trattava del futuro dell'ospedale di Tolmezzo, da alcuni anni impoverito di servizi e personale, ultimo in ordine di tempo il trasferimento della chirurgia senologica all'ospedale di San Daniele con motivazioni come la sicurezza, ma da anni si opera e si segue bene a Tolmezzo centinaia di donne, cosa può essere successo per tale decisione? Non era meglio che si spostassero i chirurghi da San Daniele a Tolmezzo e non le pazienti?

I sindaci della Carnia si sono sentiti rassicurati dalle parole dell'assessore Riccardi perché ci saranno riqualificazioni e nuovi ampliamenti ma chissà perché questi sviluppi non mi rassicurano. Grazie per l'attenzione.

Maria Teresa Capellari
Prato Carnico

AI LETTORI

Vi consigliamo di inviare lettere che non superino le duemila battute, la redazione si riserva tagli.

L'indirizzo al quale inviare la posta è

posta.lettori@messaggeroveneto.it

LE FOTO DEI LETTORI



Il ritrovo della classe 1964 di Mortegliano

I coetanei della classe 1964 di Mortegliano si sono ritrovati per festeggiare insieme i sessant'anni tra aneddoti, ricordi e curiosità.



Protezione civile, il distretto Destra Torre

Il distretto Destra Torre della Protezione Civile comunale, che ha partecipato alla 23ª giornata del volontariato con i ragazzi del campo scuola estivo, svoltosi a Ruda. Foto inviata da Luigi Rendina.



Serata tra coscritti del 1953 di Tolmezzo

I coscritti della classe 1953 di Tolmezzo si sono ritrovati in un noto locale della zona e, dopo un'ottima cena, si sono scatenati in canti e balli accompagnati dall'amico maestro Aristide. Grande partecipazione e grande divertimento. Foto inviata dal lettore Bruno Cucchiario.

CULTURA & SOCIETÀ

Il cervello L'organo del sociale

Mimesis pubblica L'uomo neuronale di Jean-Pierre Changeux
È una delle opere più importanti dello scienziato francese

FRANCO FABBRO

Recentemente la casa editrice Mimesis (Milano-Udine) ha pubblicato *L'uomo neuronale*, una delle opere di divulgazione scientifica più significative della seconda metà del secolo. L'autore Jean-Pierre Changeux è uno dei più importanti neuroscienziati viventi. Egli ha iniziato la sua attività di ricerca presso l'Istituto Pasteur di Parigi sotto la supervisione di due famosi primi Nobel, Jacques Monod e François Jacob, dedicandosi allo studio di diversi settori della biologia che riguardavano: la struttura e le funzioni delle proteine, lo sviluppo del sistema nervoso e le correlazioni tra le strutture neurali e le funzioni cognitive. Queste ricerche hanno dato origine ad alcuni libri e ad alcune centinaia di lavori scientifici pubblicati su riviste internazionali di biologia e neuroscienze.

L'uomo neuronale è un libro di riferimento fondamentale per le persone intenzionate a comprendere che cosa sono le neuroscienze e come si sono sviluppate. Si tratta di



L'UOMO NEURONALE
DI JEAN-PIERRE CHANGEUX
MIMESIS

un saggio che contiene più livelli di lettura. Il livello più superficiale è di natura informativa, riguarda un'analisi dello sviluppo degli studi sul cervello e sulla mente umana. Il livello intermedio si riferisce all'organizzazione anatomica macroscopica e microscopica del cervello, descritta da un punto di vista sia morfologico (neuroanatomia) che funzionale (fisiologia). Il livello più innovativo si riferisce ai rapporti che intercorrono

tra i geni (ereditarietà) e lo sviluppo del cervello, unitamente a una serie di dati e riflessioni fondamentali sull'epigenetica.

Uno degli obiettivi che Changeux cerca di raggiungere in questo libro consiste nella «distruzione delle barriere che separano il neurale dal mentale». Egli propone di interpretare da una prospettiva neurofisiologica le «unità elementari dello spirito umano», cioè gli «oggetti mentali» (o «immagini mentali»). Esse originano in presenza dell'oggetto (percezioni), oppure possono essere elaborate come entità più astratte (idee) o come immagini della memoria (ricordi). A suo parere esiste una parentela neurale tra il percetto, l'immagine mentale e la memoria. Inoltre, «la materialità di queste immagini mentali non può essere messa in dubbio». Esse sono presenti nella veglia, nel sogno e nel delirio. Queste immagini, come aveva precedentemente sostenuto lo psicologo britannico Kenneth Craik, possono essere combinate per costruire delle simulazioni del futuro. Grazie all'attività del lobo frontale, che può essere consi-



Jean-Pierre Changeux racconta i meccanismi del cervello

derato come «l'organo della civiltà» – gli oggetti mentali si concatenano e si combinano, ciò permette agli esseri umani di immaginare, calcolare, anticipare e prevedere. Per Changeux, ogni oggetto mentale è correlato all'attività (elettrica e chimica) di una specifica «assemblea di neuroni», un circuito neuronale che può essere descritto matematicamente con un grafo. In questo modo viene fondata «l'identificazione di unità mentali con stati d'attività fisica d'insiemi di neuroni».

In questo libro, Changeux si confronta con il complesso problema dei rapporti che intercorrono tra l'informazione genetica e lo sviluppo del cervello. Anche se, negli esseri umani, un rilevante numero di geni è dedicato alla codificazione di proteine utilizzate dalle cellule del sistema ner-

voso la «semplicità del genoma» si scontra con la «complessità del cervello». Ciò che rimane ancora da spiegare è come una «organizzazione così complessa (come il cervello) si costruisca a partire da un numero così piccolo di determinanti genetici». Infatti, il Dna degli esseri umani contiene meno di 30.000 geni. La risposta, secondo l'autore, va ricercata nelle regole che sottendono lo sviluppo embrionale. La rete di comunicazione tra i neuroni, con gli scambi di segnali tra le cellule e la segnalazione intracellulare, coordina in ogni istante lo sviluppo dell'embrione.

Nell'uomo neuronale Changeux si interroga anche sulle differenze genetiche che intercorrono tra alcune specie di primati (in particolare gli scimpanzé) e gli esseri umani, cercando di collegare l'a-

spetto genetico alle differenze tra il cervello umano e quello di queste specie. È noto che gli esseri umani e gli scimpanzé condividono circa il 99% del DNA. Ciò significa che poche mutazioni genetiche hanno determinato le differenze neuroanatomiche, comportamentali e cognitive che differenziano gli scimpanzé dagli ominidi (gli Australopithecus e diverse specie del genere Homo). Le diverse specie di ominidi che si sono succedute sulla Terra, oltre a mostrare un progressivo aumento della corteccia cerebrale (in particolare del lobo frontale), presentavano tutte una tendenza sistematica alla costruzione e all'uso di strumenti, segno di una capacità immaginativa orientata al futuro (una funzione tipica del lobo frontale). Le modificazioni genetiche responsabili di questo progressivo ampliamento della corteccia cerebrale hanno riguardato molto probabilmente un piccolo gruppo di «geni di comunicazione» (ossia di geni regolatori di geni regolatori).

Nel suo libro *L'uomo neuronale* Changeux sostiene l'idea che il cervello sia un organo di rappresentazione del mondo e che le differenze tra le «strutture» (neuroanatomia, circuiti neuronali, ecc.) e le «funzioni» (memoria, cognizione, linguaggio) siano soltanto quantitative (le «strutture» sono avvenimenti relativamente stabili mentre le «funzioni» sono avvenimenti instabili).

In conclusione *L'uomo neuronale* è una lettura necessaria per chi si dedica alle neuroscienze e per gli studiosi interessati alla filosofia della mente e alla psicologia. È illusorio ritenere che sia possibile avere una conoscenza critica delle neuroscienze, della neuropsicologia e anche della psicologia (per non parlare della filosofia della mente) senza aver letto e meditato le opere più importanti degli autori più significativi del passato (W. James, S. Freud, J. Eccles, R. Sperry, G. Edelman, J. O'Keefe), e tra questi autori Jean-Pierre Changeux occupa sicuramente un posto di primaria importanza. —

LA CONFERENZA

Dal Medio Oriente a Trump con il libro di Pirzio Biroli

Oggi, mercoledì 11, al castello di Villa di Fagagna, alle 18, si svolgerà la conferenza sul tema «Palestina: Metastasi di un conflitto e l'effetto Trump», alla quale seguirà la presentazione del libro «Verità Nascoste del conflitto Israele-Palestinese - Ostilità, pretese, equivoci, spropositi e speranze», recentemente pubblicato da Gaspari. Sarà presente l'autore, il

Corrado Pirzio-Biroli, ambasciatore dell'Unione Europea e direttore onorario della Commissione Europea

Il libro di Pizio Biroli presenta un quadro rigoroso del conflitto Israele-Palestinese, dal 1916 allo scontro tra l'etica giudaico-cristiana e il movimento di rinascita musulmana. Traccia i principali eventi bellici tra le parti, analizza le responsabilità (incluse quelle de-



Il libro di Corrado Pirzio Biroli

gli alleati) e le ragioni per le quali non si è rispettata la risoluzione Onu di uno Stato palestinese accanto a quello d'Israele. —

LA PRESENTAZIONE

L'omaggio a Woolrich di Mezzena Lona

Appuntamento oggi alle 18 a Udine alla Libreria Moderna Udinese con Alessandro Mezzena Lona e il suo ultimo romanzo «Nero è il colore delle note», edito da Ronzani. L'autore sarà in dialogo con Elena Commessatti e Romeo Toffanetti che ha disegnato le tavole del libro. Leggerà alcuni brani tratti da «Nero è il colore delle note» Eleonora Paron, miss Friuli Venezia Giulia 2024.

Nero è il colore delle note nasce da una sfida. Quella che Romeo Toffanetti ha lanciato ad Alessandro Mezzena Lona: scrivere una storia partendo da una trentina di tavole che il disegnatore di Nathan Never, personaggio a fumetti di Sergio Bonelli editore, ha realizzato senza seguire un preciso percorso narrativo. Ha preso forma, così, un romanzo che rende omaggio a Cornell Woolrich, o scrittore americano ca-



Il libro di Mezzena Lona

pace di ispirare con le sue storie l'Alfred Hitchcock della Finestra sul cortile e il François Truffaut de La sposa in nero. —

Alla Fondazione Benetton prima tappa dell'evento itinerante. Un percorso fotografico tra ricerca botanica e disegno

Tra labirinti e volti del verde in Italia I giardini come ambasciatori dell'arte

LA RASSEGNA

MARINA GRASSO

Monumenti viventi che non sono solo affascinanti scenari artificiali che incantano il mondo intero; non sono nemmeno soltanto seducenti luoghi di ricreazione, né un intrattenimento accessorio o un appassionante retaggio storico. I giardini italiani sono un'espressione d'arte, di cultura, di saper fare e anche di saper trasmettere il rispetto per l'ambiente, così come le regole di un mestiere. Lo afferma, con un percorso fotografico inedito, la mostra itinerante "Italia, giardino del mondo. Where Nature meets Art, Craft and Design". Una mostra prodotta dal Ministero degli Affari Esteri come progetto di promozione integrata dell'Italia, che ha iniziato il suo tour internazionale a Praga, e che sarà proposta in tutto il mondo presso Ambasciate, Consolati e Istituti Italiani di Cultura. E che, fino al 6 gennaio, si può ammirare

anche alla Fondazione Benetton di Treviso nella sua prima tappa italiana.

Una sede non casuale, sia perché la Fondazione è apripista nello studio del giardino e del paesaggio, in cui è impegnata dal 1987, sia perché il suo direttore, Luigi Latini, è uno degli accademici che fanno parte del comitato scientifico del progetto firmato da Sabina Minuttillo Turtur e Renato Fontana. Il percorso espositivo esplora la storia del giardino italiano non secondo un ordine cronologico o tematiche botaniche, bensì attraverso temi chiave, come il rapporto con il paesaggio, il disegno, l'acqua, la ricerca botanica, il dialogo con le arti, la dimensione sociale e il valore del mestiere. Immagini spettacolari che spaziano dai giardini rinascimentali a quelli settecenteschi fino ai giorni nostri, attraverso parchi pubblici e privati, e alle quali, nell'esposizione trevigiana, si aggiunge una nutrita selezione di libri e documenti sulla storia del giardino provenienti dai ricchi archivi della Fondazione, che offrono una lettura ancor più



L'allestimento della mostra Italia giardino del mondo, alla Fondazione Benetton di Treviso

sorprendente delle immagini della mostra.

Con questo allestimento "personalizzato" dall'architetto Michele Tobia (che include anche zolle di terra e frammenti di legno, piccole siepi di bosso e spettinati vasi di erbe spontanee), il percorso espositivo pone in primo piano aspetti che vanno oltre

la bellezza. Anzitutto, mentre nell'Italia a cavallo tra Otto e Novecento lo sguardo degli italiani era assuefatto a questo patrimonio, numerosi progettisti, soprattutto angloamericani, vennero in Italia per visitare i nostri giardini, li ritrassero e ne importarono le soluzioni, costruendo sulla loro riproposizione

un'autentica fortuna professionale.

Una stagione, quella, ripercorsa dai molti libri d'inizio Novecento in mostra, incluso il catalogo dell'esposizione che il regime fascista dedicò al giardino italiano nel 1931, a Palazzo Vecchio di Firenze, per glorificare l'identità nazionale, ma che accese i

riflettori sul tema quasi solo tra gli addetti ai lavori. Poi, nell'Italia del boom industriale e soprattutto degli anni Settanta, in Italia il giardino è stato quasi rinnegato come cosa retrograda e reazionaria, fino a un lento affermarsi di una nuova attenzione culturale, sostenuta anche da una crescita delle sensibilità per le tematiche ambientali. E lentamente il giardino ha ritrovato il suo ruolo cardine nel disegno delle città, dei paesaggi, dell'idea individuale di natura. Oggi, in un momento in cui il giardino ritorna determinante anche per la fornitura di servizi ecosistemici, l'Italia torna a essere protagonista della sua cultura. È, infatti, l'unico paese europeo che, all'interno del Pnrr, ha destinato ben 300 milioni di euro al restauro dei giardini storici, finanziando 126 importanti restauri ma sollecitando, con il bando per il finanziamento, oltre mille progetti che significano mille nuovi sguardi di proprietari pubblici e privati di giardini significativi. E non è tutto, perché lo stesso finanziamento ha anche consentito di formare profili per nuove professioni nel giardino, nel segno di quel "saper fare" che sembrava ormai smarrito. La mostra, quindi, non sarà solo uno sfoggio di bellezza, ma anche uno strumento per affermare nei vari paesi del mondo che l'Italia ha di nuovo capacità e strumenti per essere "giardino del mondo". —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA RASSEGNA

Pittura e fotografia protagoniste con Renzo Tubaro e Lorenzo Vale

Venerdì 13 alle 18.30 allo Spazio Niduh di Udine, sede dell'Associazione On Art presieduta da Gino Colla, si terrà l'inaugurazione della Mostra "Orizzonti e visioni" presentata da Didier Zompicchiatti.

Il progetto espositivo è in concomitanza con altre due mostre curate da Enzo Santesse, nell'ex sede consiliare di Tavagnacco e al Palazzo del Consiglio regionale a Trieste, tuttora in corso.

Gli artisti che espongono, Stefano Tubaro e Lorenzo Vale sono a parere di Santesse "due personalità, pur ben aderenti alla cifra specifica delle rispettive discipline (fotografia e pittura) che trovano il modo di sintonizzare la propria energia creativa su una linea metodologica, ridotta essenzialmente all'idea del movimento, che per loro significa non acquattarsi mai nel compiacimento per i traguardi raggiunti, ma considerarli sempre una piattaforma di ripartenza verso altre sollecitazioni acquisizioni".

La mostra è un evento che, grazie al sostegno della Fondazione Friuli e del Lions Club Udine Host, associa l'arte alla solidarietà. Rientra infatti nell'attività del Comitato sport cultura e solidarietà, in prima linea nell'organizzazione e nella promozione di progetti di carattere sociale, che porta avanti i valori solidali e



Dall'alto, un quadro di Lorenzo Vale e l'opera di Stefano Tubaro

dell'inclusione. Con una donazione è possibile infatti ritirare una copia del catalogo contenente le opere di pittura e di fotografia dei due artisti: un'occasione per raccogliere risorse e fondi che il Comitato sport cultura e solidarietà intende destinare alla Comunità del Melogran di Lovaria di Prada-

mano, che dal 1996 opera sul territorio in favore delle persone con disabilità per garantire loro un futuro il più sereno possibile.

La mostra "Orizzonti e visioni" allo Spazio Niduh, rimarrà aperta sabato 14, venerdì 20 e sabato 21 dicembre dalle 17 alle 19. —

LA MOSTRA

Cosmogonia della disarmonia Ecco il Bestiario di Martinelli

Alla Libreria Tarantola di Udine domani l'inaugurazione della rassegna dell'artista che parte da un libro pubblicato da Mimesis

FRANCESCA AGOSTINELLI

È una mostra che parte da un libro, così da rafforzare la visione culturale della libreria. Siamo alla Tarantola di Udine e incontriamo ex voto d'argento a forma di cuore, passerotti finemente disegnati trafitti nel petto da una enigmatica chiave, oppure abiti da sposa e mobili "di casa" che aprono le ante per mostrare una oggettistica carica di valori distanti da ciò per cui sono stati fatti, dal loro uso corrente, dal loro significato primo.

Escono dal "bestiario", il volume (pubblicato da Mimesis) della scrittrice e artista Francesca Martinelli che con dinamica "ostinata e contraria" azzarda il fantastico, quanto il malinconico, abilita la disarmonia e il caos a discapito di un convenzionale e precostituito ordine o, come lei meglio dice, "un ordine di diritto". Germi allora un mondo che accoglie la rottura, fa proprio il disordine, ama le cose fuori posto "come le ortiche a colazione".



Una delle opere di Francesca Martinelli

Brillante allieva dell'Istituto d'Arte di Udine e ora insegnante d'arte e artista, nella mostra alla libreria Tarantola Martinelli riunisce i suoi lavori nel titolo "Bestiario-cosmogonia della disarmonia". A promuovere l'esposizione che si inaugura domani, giovedì 12 alle 18.30, è

l'associazione Artèsello, nata per valorizzare l'istituto d'arte, ora liceo artistico, attraverso le persone che lo frequentano, che lo hanno frequentato, insegnanti, studenti, operatori del mondo della scuola che in ogni modo, con il loro impegno, hanno costruito "Il Sello". —

AGENDA

GLI APPUNTAMENTI

Lo Schiaccianoci a Gemona, Fvg in tv con Fabrizio Nonis

Il Teatro Sociale di Gemona ospita oggi alle 20. 45 **Lo Schiaccianoci**, il balletto che incarna la magia e lo spirito del Natale. Un allestimento ideato da Marco Batti per il Balletto di Siena sulla coreografia originale di Marius Petipa e con le musiche di Pëtr Il’ič Čajkovskij. L’appuntamento è presentato all’interno del percorso Altri Linguaggi della stagione teatrale firmata Ert e Comune..

Sempre oggi a Gorizia, alle 18, nella sala di San Rocco,

appuntamento con l’intervista impossibile per parole, suoni, immagini “L’Ebreo Segreto”. Si tratta di un’intervista al grandissimo intellettuale e artista **Carl Michelstaedter** (interpretato da Marco Maria Tosolini) da parte di una nota giornalista (Sonia Dorigo). L’intervista – che sarà arricchita dalle musiche eseguite dal duo formato dal soprano Kamilla Karginova e dal pianista Andrea Furlan, impegnati in preziosi Lieder di autori ebrei quali Ravel, Schoenberg, Ullmann, Schubert,

Berg – partirà dallo sconcerto della giornalista che “scopre” che Michelstaedter, in altra forma, è ancora vivo. Prodotto dal “Teatri Stabìl Furlan” nell’ambito dell’iniziativa “Mosaici d’Europa”. Ingresso libero.

Domani sera al Bire di Udine l’appuntamento con il concerto degli **American Idiots**, un’apprezzata tribute band dei Green Day che ripropone tutti i grandi successi iconici del trio di Berkley.

Infine, da stasera alle 21, e per ogni mercoledì fino all’8

gennaio, andranno in onda le 5 nuove puntate di **Friuli Venezia Giulia – Patrimonio unico**, nuovo progetto televisivo di Fabrizio Nonis, con il suo team “Sconfinando”, realizzato in collaborazione con la Camera di Commercio di Pordenone-Udine, la Regione e Promoturismo. Un’iniziativa che rimarca l’impegno degli enti istituzionali per la promozione e la valorizzazione dell’imprenditoria d’eccellenza, la valorizzazione del patrimonio tutelato dall’Unesco e delle economie che lo anima-

no. “Friuli Venezia Giulia – Patrimonio unico” è un format televisivo giunto alla seconda stagione nel quale Fabrizio Nonis, realizza un viaggio alla scoperta di arte, tradizioni, “saperi e sapori”, preziosi segni di una grande eredità, attraverso percorsi originali legati ai 5 siti patrimonio Unesco in regione. L’appuntamento televisivo è sul canale Sky Gambero rosso Channel (canale 133 e 415 Sky e 257 digitale terrestre) e Gambero rosso Tv, servizio on-demand di Gambero rosso. —



In alto Fabrizio Nonis, qui Lo Schiaccianoci

UDINE

Kind of Miles: Fresu omaggia un gigante della musica jazz

Il concerto di Euritmica stasera al Palamostre «Con Chat Baker è un mio punto di riferimento»

VALERIO MARCHI

La rassegna Note Nuove di Euritmica, ospita oggi mercoledì 11, alle 20.45 al Palamostre di Udine, “Kind of Miles” con Paolo Fresu. Per raccontare Miles Davis, artista mitico per antonomasia, uno dei più grandi del Novecento, al fianco di Paolo Fresu (tromba, flicorno e multi-effetti) ci saranno Bebo Ferra (chitarra elettrica), Dino Rubino (pianoforte e Fender Rhodes Electric Piano), Marco Bardoscia (contrabbasso), Stefano Bagnoli (batteria), Filippo Vignato (trombone, multi-effetti elettronici e keyboard), Federico Malaman

(basso elettrico), Christian Meyer (batteria).

Fresu, Jazz e teatro: non è una novità per lei.

«In effetti con “Kind of Miles” chiudo il cerchio di una trilogia iniziata con “A tempo di Chet”, sulla vita di Chet Baker, e proseguita con “Tango Macondo”, che più che il jazz riguarda la letteratura onirica sudamericana tra Sardegna e Nuovo Mondo».

Per il jazz, dunque, Chet Baker e Miles Davis: non è un caso, immagino.

«Chet e Miles sono stati i miei “mentor” giovanili, i miei punti di riferimento assoluti, e lo racconto proprio nello spettacolo su Miles».



Il musicista Paolo Fresu oggi al Palamostre di Udine FOTO LEPERA

Ci sono differenze fra il progetto su Baker e quello su Davis?

«Innanzitutto in “Kind of Miles” siamo otto musicisti e un solo attore in scena, il sottoscritto: suonano la tromba e recitano testi di cui sono autore. Poi, mentre di Chet Baker abbiamo raccontato la vita, con Miles Davis parliamo della sua filosofia, del pensiero che ha per-

meato la sua musica, della sua curiosità, delle sue lotte civili...».

Anche il format è diverso?

«Sì, perché una sorta di scatola scenica ci anima durante lo spettacolo, con delle proiezioni particolari, un linguaggio assolutamente contemporaneo e un legame con la tecnologia. Abbiamo fatto uno studio con la Libera Università di

Bolzano per produrre sul palco effetti immersivi».

Immaginiamo che Miles non si sarebbe opposto, che ne dice?

«Credo proprio che avrebbe approvato, perché il suo genio era sempre proteso in avanti, rivolto alla ricerca e alla sperimentazione: non si fermava mai, ed è quello che proviamo a fare anche noi».

Nessuna operazione nostalgia, dunque. È un’opera musicale e teatrale adatta anche ai giovani?

«Spesso ci dicono che dovremmo portarlo nelle scuole, e intanto ci riesce di portare a teatro ragazzi delle scuole. È fondamentale, perché il jazz veicola un messaggio di coraggio, di curiosità e di apertura che va oltre la musica e che rientra nel nostro quotidiano».

Eppure c’è ancora chi la ritiene una musica elitaria!

«Ma non lo è affatto, ed è addirittura la musica del Novecento che ha permeato di sé tutte le altre musiche, fino a quelle che i giovanissimi ascoltano oggi».

Miles Davis ha avuto lati e momenti oscuri. Può essere un modello per le nuove generazioni?

«Sono contrario a calcare troppo sugli aspetti più problematici dei grandi artisti. Miles aveva una personalità molto forte, ha passato brutte esperienze, ha avuto alcuni eccessi, ma se ci pensiamo bene

neanche più di tanto, considerando tempi e contesto. Noi ci focalizziamo sulla sua visione, sulla sua arte, evitando scandalismi e sensazionalismi».

Immagino che vi sia impossibile ripercorrerne tutta l’incredibile carriera.

«E così. Per questo abbiamo scelto alcune cose e inoltre abbiamo scritto, pensando a Miles, parte della musica dello spettacolo. Il nostro è un tributo a Miles».

Ma quanto c’è di autobiografico, di Paolo Fresu, in tutto questo?

«Mentre racconto Miles racconto anche di me stesso, del mio apprendistato, di come grazie a lui ho scoperto questa musica straordinaria e sono divenuto parte della famiglia del jazz, del mondo della musica».

Si chiude una trilogia, diceva; ma non la sua esperienza teatrale, ci auguriamo.

«Jazz e teatro sono due mondi che amo, e intendo far sì che la chiusura di questo cerchio divenga anche un passaggio verso altri progetti».

Progetti che passeranno ancora da Udine?

«Certo! Udine è un po’ casa per me. Sono molto legato a questa terra per motivi personali e professionali. Lo studio di registrazione di cui mi avvalgo è a Cavallico, ho i miei luoghi dove mangio e dormo, ho i miei amici friulani. Sono onorato di portare qui con Euritmica un lavoro importante». —

CINEMA

UDINE

CINEMA VISIONARIO Via Asquini, 33		0432/227798
La stanza accanto	15.00-17.10-21.30	
La stanza accanto V.O.	19.20	
Napoli New York	16.45-19.10-21.40	
Giurato numero 2	14.30-21.35	
Piccole cose come queste	17.00-19.40	
Il corpo	21.30	
Freud - L'ultima analisi	14.50	
Grand Tour V.O.	19.00	
Piccole cose come queste V.O.	21.30	
Grand Tour	14.40	
Oceania 2	14.47-17.00-19.15	

CERVIGNANO DEL FRIULI

CINEMA TEATRO P. P. PASOLINI Piazza Indipendenza, 34		0431/370273
Riposo		

GEMONA DEL FRIULI

SOCIALE Via 20 Settembre, 1		0432/970520
Riposo		

LIGNANO SABBIA D'ORO

CINECITY Via Arcobaleno, 12		0431/71120
Riposo		

PONTEBBA

ITALIA Via Giovanni Grillo, 2		0428/91065
Riposo		

PRADAMANO

THE SPACE CINEMA PRADAMANO SS. 56 Udine - Gorizia a Via Pier Paolo Pasolini n. 6		
Oceania 2	16.10-16.45-18.50-20.50-21.30-22.30	
Piece by Piece	16.35	
Overlord - Il film: capitolo del Santo Regno VM14	19.10	
Freud - L'ultima analisi	19.20-22.10	
La stanza accanto	16.25-18.30-21.50	
Giurato numero 2	19.05	
Kraven - Il cacciatore VM14	16.00-18.20-20.30-21.30-22.15	
Napoli New York	16.55-19.20-22.00	
Il ragazzo dai pantaloni rosa	17.10-22.25	
Il monaco che vinse l'Apocalisse	20.00	

Ops! È già Natale	16.05-18.05
Il gladiatore 2	17.30-21.10
Una poltrona per due (riedizione)	19.50
Per il mio bene	16.50
Kraven - Il cacciatore VM14 V.O.	19.25
The Strangers - Capitolo 1 VM14	22.30

SAN DANIELE DEL FRIULI

SPLENDOR Via Ippolito Nievo, 8		
Berlinguer - La grande ambizione	21.00	

TOLMEZZO

DAVID Piazza Centa, 1		0433/44553
Riposo		

TORREANO DI MARTIGNACCO

CINECITTÀ FIERA Via Antonio Bardelli, 4		199199991
Giurato numero 2	17.30-21.00	
La stanza accanto	15.30-18.00-20.30	
Per il mio bene	15.00	
Napoli New York	20.45	
Oceania 2	15.00-15.30-16.00-17.00-18.00	
	19.00-20.00-20.30-21.00	

Ops! È già Natale	15.00
The Strangers - Capitolo 1 VM14	21.10
Piece by Piece	15.00
Wicked	16.00-17.20
Overlord - Il film: capitolo del Santo Regno VM14	18.00-20.45
Kraven - Il cacciatore VM14	15.00-18.00-20.45
Il gladiatore 2	15.00-18.00-20.30
Il ragazzo dai pantaloni rosa	15.30-18.00-20.30

GORIZIA

MULTIPLEX KINEMAX Piazza Vittoria, 41		0481/530263
Oceania 2	17.00-18.50-20.40	
La stanza accanto	17.10-20.45	
Napoli New York	17.40-20.30	

MONFALCONE

MULTIPLEX KINEMAX Via Grado, 50		0481/712020
Oceania 2	17.00-18.50-20.45	
Giurato numero 2	19.00	
La stanza accanto	17.00-21.00	
Napoli New York	17.45-21.10	

Grand Tour	17.30
Overlord - Il film: capitolo del Santo Regno VM14	20.15

VILLESSE

UCI CINEMAS VILLESSE Tiare Shopping, Località Maranz, 2		
Il ragazzo dai pantaloni rosa	18.00	
Kraven - Il cacciatore VM14 V.O.	19.30	
Il gladiatore 2	17.55	
Overlord - Il film: capitolo del Santo Regno VM14	20.30	
Kraven - Il cacciatore VM14	17.45-20.40	
Napoli New York	18.00	
Oceania 2	17.30-18.30-21.00	
Ops! È già Natale	17.40	
Una poltrona per due (riedizione)	20.45	
Wicked	20.15	

PORDENONE

CINEMA ZERO P.zza Maestrì del Lavoro, 3		0434/520404 - 520527
La stanza accanto	16.30-18.15-21.00	
Napoli New York	16.00-18.45-21.00	
Giurato numero 2	16.30	
Il corpo	18.45	

Sulla terra leggeri	17.00
Grand Tour	18.45

DON BOSCO

V.le Grigoletti, 3	0434/383411
--------------------	-------------

Riposo

FIUME VENETO

UCI CINEMAS FIUME VENETO Via Maestrì del lavoro 51		
Francesco Guccini		
Fra la via Emilia e il west	19.00	
Il corpo	18.25	
La stanza accanto	16.00	
Oceania 2 V.O.	16.20	
Il gladiatore 2	21.30	
Il ragazzo dai pantaloni rosa	18.45	
Napoli New York	17.10	
Oceania 2	16.00-17.00-18.30-19.30-21.00-22.00	
Una poltrona per due (riedizione)		
	18.10-20.45	
Ops! È già Natale	16.10	
Overlord - Il film: capitolo del Santo Regno VM14	17.45-20.45	
Wicked	21.10	

SPORT

E-Mail sport@messaggeroveneto.it



Serie A

Bottino quasi pieno

I tre punti di Monza portano l'Udinese a quota 20 in vista di Napoli e Fiorentina. Gli altri numeri preoccupano: concesso il 66,6% di possesso palla, subito 27 tiri

Pietro Oleotto / UDINE

Bottino pieno. Mister Kosta incassa volentieri i tre punti per arrivare a quota 20, anche se riconosce che la zampata vincente è stata di Bijol, lo zampino della dea bendata. Insomma, sotto il profilo squisitamente tattico si tratta di un bottino quasi pieno. Non solo perché gli avversari roiscano, come si suol dire: «Abbiamo fatto trenta tiri in porta, loro solo tre o quattro e abbiamo perso. Anche Runjaic tornando a casa si chiederà come ha fatto a vincere», ha dichiarato nel dopo-partita brianzolo uno dei componenti del centrocampo del Monza, Alessandro Bianco. Numeri non esatti, ma anche tutt'altro che confortanti per la squadra di Nesta. Perché se fai 4 tiri nello specchio, 11 fuori e 12 bloccati, qualche domanda sul «mirino» devi almeno fartela. Le trenta conclusioni, dunque, sono per la precisione 27, laddove l'Udinese ne ha fatti 10, di cui 3 nello specchio, solo uno in meno rispetto ai biancorossi di casa. Facendo 2 gol contro 1 per assicurarsi la vittoria.

C'è però un tarlo che non può non essersi insinuato nella testa del tecnico tedesco sempre molto attento al controllo del gioco. L'equazione empirica è molto semplice: più hai il

pallone tra i piedi, meno pericoli corri. Ecco perché, dal punto strettamente statistico, l'Udinese è stata un mezzo disastro all'U-Power Stadium se si prendono in considerazione le rilevazioni.

Il Monza ha esercitato una pressione notevole e solo per colpa della mira appannata non ha costretto i bianconeri a un altro turno senza la vittoria, dopo il digiuno nei precedenti cinque. Per esempio: 66,6% di possesso palla, 65 tondo di vantaggio territoriale, addirittura 534 passaggi effettuati contro i 281 dell'Udinese, poco più della metà.

Nell'analisi condotta a caldo dallo staff tecnico, quindi, i dati sul possesso nella prima frazione hanno sicuramente condizionato la scelta di Runjaic che nell'intervallo ha deciso di proteggere meglio l'area considerando il 64% del possesso palla brianzolo nel tempo d'apertura, giocato con un 4-4-2 che, tuttavia, non ha garantito stabilità all'Udinese che ha oscillato in modo pauroso in difesa dopo essere andata in vantaggio. Il 3-5-2 della ripresa, tuttavia, ha addirittura peggiorato la situazione, vedendo il 69,3% degli ultimi 45'.

Sarà un dato sul quale Runjaic metterà una lente d'ingrandimento, considerando che è proprio attraverso il controllo

L'ANNUNCIO SOCIAL

Sanchez: «Sabato sono con voi. Torna il Niño»

È spuntato un annuncio in cerca di risposta tra le reazioni social dei bianconeri alla vittoria di Monza. A postarlo è stato Alexis Sanchez, che ha piazzato un inequivocabile: «Sabato sono con voi. Torna il Niño». Il tutto taggando il post dell'Udinese caratterizzato dalla foto in bianconero che ritrae la squadra nei festeggiamenti in spogliatoio all'U-Power Stadium. La promessa dell'attaccante suona come un rientro annunciato, ma anche decisamente anticipato, visto che lo stesso Kosta Runjaic ha parlato di gennaio. Comunque toccherà proprio al tecnico «rispondere» all'annuncio del cileno che sta cercando una convocazione in panchina per stare vicino alla squadra. Tornando alle reazioni social, Florian Thauvin ha piazzato un bel «win» sulle sue foto, mentre Jaka Bijol si è scatenato con una serie di stories e un video dopo il gol partita che ha dato i tre punti alla Zebretta.

S.M.

del pallone che il tecnico arrivato dal Legia vuole disinnescare i pericoli creati dagli avversari, come ha raccontato analizzando la partita casalinga contro il Genoa, quella dell'espulsione fulminea di Touré. Allora volle inserire Ebosse in difesa proprio per cercare di correre meno rischi. Una mossa che non portò ai risultati immaginati.

Un po' come è successo a Monza. Dove il gol di Bijol è stato una piacevole «foglia di fico» capace di coprire i dati del baricentro medio, definito dalle statistiche diffuse da Opta «molto basso», complici i 39,4 metri rilevati. Bisognerà lavorare proprio per alzare i baricentro in vista di Napoli e Fiorentina, le prossime due avversarie nel calendario dei bianconeri, dotate di in una mira decisamente migliore di quella del Monza. Solo togliendo pressione al reparto difensivo si potrà pensare di infastidirle, di modo che Bijol, oltre all'autore del 2-1 che ha chiuso i conti, non sia anche il più produttivo dell'intera squadra per passaggi positivi (26), duelli aerei (13) di cui quasi la metà vinti, mentre proprio il centravanti «boa» degli avversari, Djuric, è stato il migliore dei suoi per tiri fatti (7) e duelli affrontati (15). —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'abbraccio di Ehizibue e Zemura a Bijol che con il suo gol ha deciso nella ripresa la sfida di Monza: il centrale sloveno ha «pilotato» nella prima frazione una difesa a quattro e poi quella a tre

L'INFORTUNIO

Okoye operato ieri al polso destro. Due-tre mesi i tempi di recupero

Maduka Okoye potrebbe rientrare a disposizione tra metà febbraio e i primi di marzo. Ecco i tempi di recupero stimati ieri per il portiere nigeriano dell'Udinese operato alla clinica La Maddonnina di Milano, dove «è perfettamente riuscito l'in-

tervento per la riparazione della lesione al legamento scapolunato del polso destro», come riportato dalla nota ufficiale della società. È stato il dottor Loris Pegoli, vera e propria istituzione della specialità, con oltre 5.500 interventi effettuati

AREA DI RIGORE

Le mosse di Runjaic e la comprensibile stizza di Nesta



BRUNO PIZZUL

Comprensibile la stizza di Nesta che ha mal digerito la sconfitta interna patita da un'Udinese più fortunata che meritevole. In effetti i bianconeri hanno sbancato l'U-Power Stadium senza proporre una gran prestazione,

ma proprio per questo motivo hanno festeggiato con trasporto un successo di fondamentale importanza. Lo stesso Runjaic, anche se ha respinto l'idea di aver rubacchiato la vittoria, ha ammesso di esser stato aiutato da un pizzico di fortuna. Meritata per l'applicazione e la dedizione totale, smentita, per quel che conta, dai numeri che disegnano una superiorità dei brianzoli financo esagerata. Basterebbe riferirsi alle 27 azioni d'attacco concluse con tiri in porta, tre soli dei quali parati dal

portiere Sava buon sostituto dell'infortunato Okoye. Nelle ripetute occasioni in cui sono entrati in contatto coi tifosi, i responsabili del settore tecnico non sono stati prodighi di indicazioni, ma hanno sottolineato l'importanza di una vittoria che rimpolpa, finalmente, dopo un periodo di magra, una classifica che, raggiunta quota 20, si ripresenta in modo rassicurante. Ne sentivamo tutti il desiderio e ne apprezziamo la soddisfazione. Per il bottino, finalmente pieno, e per la ricarica di entusias-

simo iniettata in una tifoseria che si era di molto raffreddata. Anche per il modo piuttosto dimesso con cui Runjaic, Nani e lo stesso onnipotente Inler avevano presentato la partita con un Monza palesemente temuto. A giusta ragione, anche per i problemi di organico dei friulani.

Alla fine Runjaic ha fatto scelte che non hanno incontrato il favore di giornalisti, tifosi, esperti, ex giocatori e comuni frequentatori dei social. Detta la capacità del Monza di compattarsi e di proporre un

calcio aggressivo, con partenza dal basso, ma costante proiezione in profondità, Runjaic e soci hanno tentato di rimettere in moto il processo di integrazione tecnica, territoriale, storica, artistica, esoterica, giocando al rimbalzo dove possibile con ammiccamenti extratecnici di notevole suggestione. E in qualche modo distraenti per la bravura degli autori, e la sorprendente aderenza ai casi della vita reale.

Vittoria che costituisce trampolino di lancio per mantenere una classifica di presti-

gio, senza perder di vista la necessaria tendenza a restare coi piedi ben saldati a terra, come dice l'insolitamente tranquillo Nani.

Maltempo in agguato, speriamo bene. Ne abbiamo già sofferto abbastanza recentemente, sarebbe bello affacciarsi con maggior frequenza ai ricorrenti momenti di festosa aggregazione legati al Natale o all'Avvento. Personalmente partecipo da lontano, ma mi spiace non incontrare di persona gli impagabili fanciulli che sbucano ovunque. Portano gioia e fiducia nel futuro. Quelli giusti e ben educati. Friulani o foresti che siano. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Kvaratskhelia salterà la sfida al Friuli per un trauma distorsivo al ginocchio destro

Khvicha Kvaratskhelia anche in questa stagione salterà la sfida allo Stadio Friuli - Bluenergy Stadium. Come lo scorso maggio, quando il Napoli chiuse sull'1-1 l'incrocio con l'Udinese di Fabio Cannavaro, protesa verso la salvezza poi centrata nell'ultima giornata a Frosinone, il georgiano non sarà

a disposizione per la trasferta, ma stavolta l'infortunio è decisamente più subdolo, per quanto riguarda la valutazione dei tempi di recupero, visto che nel finale della gara persa contro la Lazio ha riportato un trauma distorsivo al ginocchio destro evidenziato dagli esami strumentali effettuati ie-



ri al Pineta Grande Hospital. Si tratta di una lesione di basso grado del legamento collaterale mediale. Secondo quanto rimbalza dalla Georgia, dove il connazionale viene seguito con particolare attenzione, l'attaccante non sarà a disposizione di Antonio Conte per la gara di sabato a Udine, ma cercherà di esserci nel turno successivo contro il Genoa, una previsione che, tuttavia, sembra fin troppo ottimistica.

Serie A



nel distretto polso e mano negli ultimi cinque anni, riferente dal 2017 al JMedi- cal di Torino, a operare Okoye, rincuorandolo anche sui tempi di recupero che potrebbero oscillare tra i due e tre mesi, aprendo quindi a un ritorno anticipato rispetto ai 90 giorni inizialmente previsti dopo l'infortunio riportato in allenamento la scorsa settimana. Okoye inizierà la riabilitazione nelle prossime settimane.

S.M.

ORESTIS KARNEZIS. L'ex portiere bianconero ha seguito la prima del romeno in campionato «L'assenza di Okoye è pesante perché stava crescendo grazie ai consigli di Sergio Marcon»

«Sava promosso all'esordio Ha il talento per stare in A»

L'INTERVISTA

STEFANO MARTORANO

«**P**romosso al suo esordio». Anche una vecchia conoscenza bianconera come Orestis Karnezis ha messo il proprio timbro di approvazione su Razvan Sava, il giovane portiere romeno che a Monza ha bagnato il suo esordio in Serie A con una prestazione incoraggiante, impreziosita dalla parata sul colpo di testa ravvicinato di Djuric. È stato l'intervento che ha tenuto l'Udinese a galla poco dopo il pareggio incassato a inizio ripresa e che è stato sottolineato anche dal greco Karnezis, focalizzato anche sulla sfida di sabato tra Udinese e Napoli.

Karnezis, sembra che Sava abbia i numeri per non far rimpiangere Okoye, destinato a una lunga assenza...

«Sava ha dimostrato di avere tutte le caratteristiche e il talento per reggere la scena in Serie A. Non è stato un caso che il tecnico lo abbia scelto, esattamente come la società, perché se l'Udinese ti prende significa che sei un portiere di valore».

Tecnicamente come giudica l'esordio del romeno a Monza?

«Premettiamo che non era la migliore situazione per esordire, con una partita così delicata da affrontare, ma se l'è cavata proprio bene in generale, mettendo la firma col

Il gioco

«L'importante è che l'Udinese stia provando a proporre un calcio differente»

Il Friuli

«Le due Zebrette d'oro che mi hanno assegnato i tifosi sono nel mio salotto»



Il romeno Razvan Sava ha preso il posto di Okoye a Monza

riflesso sul colpo di testa ravvicinato di Djuric. È stato anche disinvolto nei lanci di piede. Negli esordi bisogna mantenere grande concentrazione e limitarsi a fare ciò che si sa fare, riuscendo a mantenere la serenità nonostante la pressione. Adesso avrà il tempo per confermarsi con maggiore serenità».

L'assenza di Okoye resta comunque un duro colpo per l'Udinese...

LA CARRIERA

Ha appeso i guanti dopo il biennio al Lille



Da un paio d'anni Orestis Karnezis ha appeso i guanti al chiodo. Lo ha fatto a Lille, dove è rimasto a vivere dopo il biennio (2020-2022) in Francia che ha segnato l'ultima tappa in carriera. Il portiere greco classe 1985, con 49 presenze nella nazionale ellenica, arrivò all'Udinese via Granada nel 2014, esordendo con Andrea Stramaccioni sulla panchina nel 2-0 rifilato all'Empoli. Da quel 31 agosto '14 mise insieme altre 106 presenze prima di passare in prestito al Watford nel 2017 e di essere ceduto al Napoli, inserito nell'affare che portò anche Alex Meret sotto il Vesuvio. Al Napoli ha giocato 9 partite prima di andare al Lille.

S.M.

che saluto, così come tutti i tifosi friulani a cui resto tanto legato. Le due Zebrette d'oro che mi hanno attribuito sono sempre in bella mostra nel mio salotto, e per me sono un onore personale».

Un consiglio a Sava?

«Il lavoro. E vale per tutti. In questo ruolo, in particolare, bisogna saper reagire immediatamente all'errore, ma anche non specchiarsi nella prodezza appena compiuta. Nel momento in cui credi di sentirti arrivato sei morto, quindi bisogna sempre migliorare perché il destino lo si ha nelle proprie mani».

Restiamo in tema: sabato ai Rizzi arriva il Napoli con in porta il friulano Meret...

«Ragazzo straordinario. Alex me lo ricordo a Udine quando aveva 17 anni, già pronto a reggere la pressione. Ha sempre avuto una grande qualità, giocare senza avvertire lo stress, con una tecnica da dieci in pagella. Ha lavorato molto bene con Brunner e Nista, e il Napoli ha fatto un grande investimento con lui, visto che è là da sei anni».

Karnezis, l'Udinese a Monza ha vinto anche con un po' di buona sorte, ma col Napoli potrebbe non bastare.

«L'importante è che la squadra stia provando a proporre un calcio differente, il che non è semplice avendo sempre l'esigenza di arrivare al più presto alla quota salvezza. Credo che i tre punti siano stati fondamentali per ridare serenità a una squadra che sta cercando la propria identità e deve togliersi al più presto dallo stress della salvezza».

Il Napoli di Conte invece...

«Anche loro stanno cercando di ritrovare l'identità di gioco persa dopo lo scudetto. È un percorso difficile ma necessario in cui non contano solo le vittorie, ma anche la ricerca del gioco. Per lo scudetto ci sono anche loro anche perché hanno il grande vantaggio di non avere le coppe».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DA O A 10

MASSIMO MEROI

Da Kalulu a Candela il festival degli orrori difensivi

0 FONSECA Fuori luogo le sue dichiarazioni post partita. In pratica ha accusato di malafede l'arbitro La Penna tirando in ballo anche Atalanta-Udinese e i mani di Hien (perché no allora anche Milan-Udinese con il rigore non dato su Kabasele?). In confusione totale.

1 MAGNANI Disastrosa la prestazione del centrale del Verona, emblema di una squadra che nel primo tempo

della gara con l'Empoli è sembrata la banda del buco più che una difesa di serie A. Alla fine, come sempre, paga l'allenatore.

2 KALULU L'infortunio di Bremer gli ha fatto perdere sicurezza. Con il Bologna sono due sue disastrezioni (in modo particolare quella sul gol di Ndoye) a dare il la ai gol del Bologna. E la zona Champions per la Juventus si allontana pericolosamente.

3 CANDELA D'accordo che la traiettoria del pallone era di difficile lettura a causa delle raffiche di bora che si sono abbattute su Venezia, ma quel pallone andava calciato di sinistro verso il centrocampo, non di destro. Frittatona evitabile.

4 OLIVEIRA Pessima lettura del lancio di Noslin per Isaksen, ma c'era il tempo per rimediare costringendo l'attaccante della de-

stra ad andare sul fondo, lui, invece gli concede di accentrarsi e di andare al tiro con il piede buono, il sinistro. E il Napoli perde il secondo scontro diretto in casa dopo quello con l'Atalanta.

5 DYBALA Per la sceneggiata che da un campione come lui non ti aspetti. Colpito alla spalla da un difensore avversario si porta le mani al volto come se avesse ricevuto una gomitata. È ora di finirlo con queste messe in sce-

na. E vale per tutti, sia chiaro.

6 BELOTTI Fabregas lo preferisce a Cutrone e lui si toglie lo sfizio di segnare il gol del momentaneo vantaggio del Como.

7 LUCCA Quinto centro in campionato, il quarto di testa. L'incornata è ormai una specialità della casa. Fosse servito con maggiore continuità in alta quota sarebbe un bel andare per l'Udinese.

8 DIMARCO Esterno con piedi da trequartista. Il colpo di tacco mancino e la conclusione di destro con i quali infila il Parma sono una delizia tecnica.

9 ESPOSITO Con la doppietta di Verona sono quattro centri in undici presenze. Mica male per un classe 2002. E l'Empoli sorride.

10 BARONI La sua Lazio è bella e organizzata. Dopo l'impresa di Verona si sta riprendendo a Roma. È il miglior allenatore del 2024. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Serie A

Passione senza limiti

Contava solo il risultato per i tifosi di rientro da Monza
«Meglio così che giocare bene e perdere. Bravo Sava»

LE REAZIONI

GABRIELE FOSCHIATTI

«**N**ulla frena la passione, non c'è niente da fare». Si può sintetizzare con queste parole di Renata Rossi, presidente dell'Udinese Club Spilimbergo, lo spirito dei tifosi friulani, accorsi numerosi anche all'U-Power Stadium di Monza. Nonostante la trasferta cadesse di lunedì – la terza volta in stagione, dopo Parma ed Empoli, e pare porti bene – 234 tifosi bianconeri più qualche altro “cane sciolto” hanno sostenuto la squadra allenata da Kosta Runjaic a



Un intervento del portiere Sava lunedì sera a Monza FOTOPETRUSSI

400km da casa. Alla corriera organizzata dai club Auc Selmosson e Spilimbergo si sono unite vetture private e furgoni noleggiati ad hoc dai soste-

nitori della Zebretta, divisi tra chi ha preso ferie e chi invece ha deciso di stringere i denti, rientrando all'alba e dirigendosi al lavoro. «Il giorno



Il settore ospiti di Monza con i tifosi friulani visto dall'interno

dopo è sempre dura – spiega Cristiano Marizza che ha scelto la seconda opzione – bisognerebbe che in Lega Serie A non organizzassero così tante trasferte infrasettimanali, non è giusto per i tifosi».

È bastato attendere poco però per vedere premiati questi sacrifici: dopo 6' Zemura dalla sinistra ha crossato al centro per la testa di Lucca, impeccabile da pochi passi. E il centravanti italiano, poco dopo, avrebbe trovato anche il bis, poi annullato per posizione di partenza irregolare. Insomma, non di certo un avvio negativo, anche se il Monza non si è dato affatto per vinto, anzi. All'entusiasmo per il vantaggio ha fatto seguito un bel po' di sofferenza, con la

squadra di Alessandro Nesta pericolosa e l'Udinese impegnata più a guardarsi le spalle che ad attaccare. «Non abbiamo giocato benissimo – prosegue pragmatica Rossi – ma visto che finora quando giochiamo bene veniamo penalizzati da sfortuna ed arbitri va bene così!».

Al gol del momentaneo pareggio di Kyriakopoulos, che sembrava presagire l'assalto decisivo dei biancorossi, ha invece fatto seguito la rete di Bijol, con un inserimento in contropiede premiato da Ekelenkamp. «È stato decisamente il momento più emozionante del match – racconta Mirella Bressaglia – e anzi a dire il vero inizialmente siamo rimasti increduli, chie-

dendoci che ci facesse là (ride, ndr)». Se il vice capitano ha avuto modo di colpire è stato merito anche di un esordiente, il portiere Sava, chiamato a fare le veci dell'indisponibile Okoye. «Mi ha fatto una buonissima impressione – dice Serena Rigo –, la parata decisiva su Djuric parla da sola. Se lì fossero andati sul 2-1 sarebbe finita male».

Ai tifosi è piaciuto molto anche vedere il portiere nigeriano, che resterà fermo qualche mese, al fianco della squadra. «È una cosa per me molto positiva – continua Bressaglia – da infortunato sarebbe potuto rimanere a casa, invece era con i compagni. Dimostra che il gruppo è unito». La buona sorte poi ha fatto il resto, fermando l'incornata di Dani Mota sulla traversa e dando vita alla festa dei tifosi bianconeri. Dopo aver animato il settore ospiti per tutti i lunghissimi 90' con il calore dei cori, scanditi dal ritmo dei tamburi, e lo sventolar delle bandiere, i fedelissimi supporters hanno finalmente potuto accogliere gli uomini di Runjaic, celebrando il traguardo dei 20 punti. «I ragazzi della Nord hanno continuato a cantare con la squadra – conclude Rossi –, poi abbiamo dovuto lasciare lo stadio e ripartire verso casa. Siamo arrivati a casa alle 5 di mattina, ma felici». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FIAT DUCATO E SCUDO KM ZERO



DUCATO



SCUDO

FIAT
PROFESSIONAL

FIAT DUCATO

TUO DA €25.400*+IVA

FIAT SCUDO

TUO DA €22.950*+IVA

*Escluso passaggio di proprietà e bollo. Offerta soggetta a disponibilità. Foto a titolo di esempio.

PRONTOAUTO
TAVAGNACCO (UD)
Via Nazionale, 136 - Tel. 0432660661CERVIGNANO DEL FRIULI (UD)
Via Carnia, 7 - Tel. 0431382311

www.prontoauto.it

Champions League

Doppio stop

Inter sconfitta al 90' dal Bayer che l'aggancia al secondo posto
Il Real degli "dei" Mbappé, Vinicius e Bellingham ferma l'Atalanta

Il Liverpool non si ferma più, alle sue spalle un vuoto di cinque punti, visto che l'Inter si arrende a Leverkusen subendo un gol al 90' dal Bayer che piazza l'aggancio in classifica ai nerazzurri assieme all'Aston Villa. Oggi tuttavia solo una tra Borussia e Barcellona potrà superare la squadra di Inzaghi, visto che si sfideranno tra loro a Dortmund. Questo il messaggio che arriva dal primo round della 6ª giornata della Champions che ieri ha fatto registrare anche la rinascita delle big: il Bayern è nelle prime otto dopo aver espugnato il campo dello Shakhtar, il Psg nelle 24 che giocheranno la seconda fase con il colpo piazzato a Salisburgo, il Real Madrid risale la corrente battendo a Bergamo: l'Atalanta si piega sotto i colpi degli "dei" Mbappé, Vinicius e Bellingham cercando la rimonta fino all'ultimo minuto. Ora è a portata di aggancio da parte della Juventus e di sorpasso da parte del Milan.

QUI INTER
Tanto equilibrio, ma Inzaghi esce sconfitto dalla sfida contro il Bayer per colpa di una rete allo scadere di Mukiele che, al termine di una mischia all'interno dell'area nerazzurra, riesce a spingere comodamente in rete il pallone

ATALANTA	2
REAL MADRID	3

ATALANTA (3-4-1-2) Carnesecchi 6.5; Djimsiti 5.5 (29' st Kossounou 6); Hien 5; Kolasinac 6; Bellanova 6 (29' st Zappacosta 6); De Roon 5.5; Ederson 6.5; Ruggeri 6 (42' st Zaniolo sv); Pasalic 6.5 (13' st Samardzic 6); De Ketelaere 7 (29' st Retegui 5.5); Lookman 7. All. Gasperini.

REAL MADRID (4-2-3-1) Courtois 7; Lucas Vazquez 6; Tchouaméni 6; Rudiger 6.5; Fran Garcia 6; Ceballos 6 (39' st Modric sv); Valverde 6.5; Diaz 6.5 (39' st Asencio sv); Bellingham 6.5 (42' st Arda Guler sv); Vinicius Jr 7; Mbappé 7 (36' pt Rodrygo 6); All. Ancelotti.

Arbitro Marciniak (Polonia) 6.5.

Marcatori Al 10' Mbappé, al 47' De Ketelaere (rig); nella ripresa, al 12' Vinicius Jr., al 14' Bellingham, al 20' Lookman.

dell'1-0 finale. Primo gol subito e prima sconfitta europea per l'Inter, che al di là del pari alla prima giornata contro il Manchester City era sempre uscita vincitrice: d'altra parte è difficile arrivare al successo se i tiri nello specchio sono zero. E anche strappare un punto se si concedono 17 conclusioni agli avversari.

QUI ATALANTA
Il sogno di afferrare il Real per

LE ALTRE ITALIANE

Milan-Stella Rossa e Juventus-City per risalire la china

«Dobbiamo essere pronti a difenderci bene e giocare con grande qualità quando avremo la palla». È la ricetta di Thiago Motta per la Juventus che stasera ospiterà il City con l'obiettivo di risalire la classifica, lo stesso del Milan a San Siro con la Stella Rossa Belgrado: «I giocatori sono più motivati, attenti e concentrati in Champions», garantisce Paulo Fonseca. Chiude il cerchio il Bologna, di scena col Benfica a Lisbona, dove va a caccia della prima vittoria.

la "camiseta" svanisce pochi attimi prima del fischio finale, quando Retegui si divora il gol del pareggio. La squadra di Carlo Ancelotti, nonostante le tante assenze nel pacchetto arretrato, è riuscita a partire col piede giusto affidandosi alle accelerazioni di Mbappé, in continuo momento sulla linea difensiva nerazzurra. Se alla prima occasione il francese è stato stoppato da Carnesecchi, al secondo tentativo (al



Proteste nerazzurre per una decisione dell'arbitro, lo sloveno Vincic

BAYER L.	1
INTER	0

BAYER LEVERKUSEN (3-4-3) Kovar 6; Tapsoba 6, Tah 6, Hincapie 6; Mukiele 6.5, Palacios 5.5, Xhaka 6.5, Grimaldo 5.5 (48' st Garcia sv); Frimpong 6, Tella 6.5 (38' st Terrier sv), Wirtz 5.5 (48' st Andrich sv); All. Xabi Alonso.

INTER (3-5-2) Sommer 6.5; Bisceck 6.5; de Vrij 6.5, Bastoni 5.5; Darmian 6, Frattesi 5.5 (21' st Barella 6), Calhanoglu 6.5 (20' st Asllani 6), Zielinski 5.5, Carlos Augusto 6 (11' st Dimarco 6); Thuram 5.5 (21' st Lautaro Martinez 6), Taremi 5.5 (40' st Arnautovic sv); All. Inzaghi.

Arbitro Vincic di Marburgo (Slo) 5.5.

Marcatore Nella ripresa, al 45' Mukiele.

10') è arrivata la rete del vantaggio madrileno, annullata nel recupero del primo tempo dal rigore realizzato da De Ketelaere. Nella ripresa i madristi hanno trovato due giocate decisive: al 12' Vinicius ha sfruttato un rimpallo fortunato, due minuti più tardi Bellingham un buco difensivo lasciato da Hien. L'Atalanta, tuttavia, non ha alzato bandiera bianca: al 20' però Lookman, con una giocata individuale,

L'INTERVENTO

Un defibrillatore removibile impiantato a Bove

A Edoardo Bove è stato impiantato ieri mattina un defibrillatore sottocutaneo removibile. L'intervento è stato effettuato dall'aritmologia dell'ospedale di Careggi dopo il ricovero del giocatore viola per il malore accusato il 1° dicembre durante il primo tempo di Fiorentina-Inter. Il club viola ha fatto sapere che, trattandosi di un defibrillatore removibile, Bove potrà decidere in futuro se tenerlo oppure toglierlo. Il giocatore sarà dimesso nel fine settimana.

ha accorciato nuovamente le distanze, ma la banda del Gasp non è riuscita a trovare il varco giusto per il gol del pareggio e quel punticino che potrebbe essere utile nelle ultime due giornate, quando gli atalantini si giocheranno l'accesso alle prime otto posizioni che daranno la possibilità di saltare il turno di spareggio per entrare negli ottavi di finale a eliminazione diretta. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La situazione

6ª GIORNATA



L'atalantino Lookman

Ieri	
Dinamo Zagabria - Celtic	0-0
Girona - Liverpool	0-1
Brest - Psv Eindhoven	1-0
Shakhtar D. - Bayern Monaco	1-5
Club Brugge - Sporting Lisbona	2-1
Salisburgo - Psg	0-3
Lipsia - Aston Villa	2-3
Bayer Leverkusen - Inter	1-0
Atalanta - Real Madrid	2-3

Oggi	
18.45 Atletico M. - Slovan B.	
18.45 Lilla - Sturm Graz	
21.00 Benfica - Bologna	
21.00 Milan - Stella Rossa	
21.00 Borussia D. - Barcellona	
21.00 Feyenoord - Sparta Praga	
21.00 Juventus - Manchester City	
21.00 Stoccarda - Young Boys	
21.00 Arsenal - Monaco	

La classifica	
Liverpool	18
Inter, Aston Villa, Bayer Leverkusen e Brest	13
Barcellona, Bayern Monaco e Borussia Dortmund	12
Atalanta	11
Sporting Lisbona, Arsenal, Monaco, Lille e Club Brugge	10
Milan, Atletico Madrid, Benfica, Real Madrid e Celtic Glasgow	9
Juventus, Manchester City, Dinamo Zagabria, Psv Eindhoven	8
Feyenoord e Psg	7
Sparta Praga, Stoccarda, Shakhtar Donetsk	4
Girona, Salisburgo, Stella Rossa Belgrado e Sturm Graz	3
Bologna	1
Young Boys, Lipsia e Slovan Bratislava	0

L'AGENZIA ANTIDOPING

La Wada cambierà le norme dal 2027 dopo il caso Sinner

Jannik Sinner giocherà a febbraio il proprio match davanti Tribunale arbitrale dello sport chiamato a pronunciarsi sul "caso Clobstebol", ma intanto ha incassato moralmente un game, considerando che la Wada, l'agenzia mondiale antidoping che ha avanzato il ricorso sull'assoluzione dell'azzurro, cambierà il proprio codice dal 2027. In particolare sarà più agevole la difesa di un atleta positivo per contaminazione (quando l'etichetta non riporterà le sostanze proibite) e quando si affronterà un caso come quello di Sinner con livelli di concentrazione minimi, al di sotto dei quali la presenza di una sostanza proibita non sarà considerata doping e non sarà punita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL FOCUS

MATTIA TOFFOLETTO

Sempre a medaglia. Cambiano metà interpreti, ma il prodotto non cambia. La 4x100 stile libero del trevigian-padovano Manuel Frigo è argento ai Mondiali in vasca corta di Budapest, a quasi cinque mesi dal bronzo olimpico di Parigi. Pur sostituendo due pedine del quartetto rispetto alla Défense – conferme solo per l'ultimo frazionista Frigo e Alessandro Miressi; Lorenzo Zazzeri e Leonardo Deplano al posto di Thomas Ceccon e

Paolo Conte Bonin, assenti in Ungheria – la staffetta veloce azzurra cede solo agli imprendibili Stati Uniti e poco importa se non arriva il bis del titolo iridato sui 25 metri centrato dall'Italia nel 2022 a suon di record mondiale, sfilato ieri agli azzurri in 3'01"66. Frigo e compagni chiudono nettamente dietro a 1"99 in 3'03"65, bravo il 27enne di Loria (nato a Cittadella) a difendere con la solita grinta il secondo posto conquistato dal compagno Deplano in seconda frazione. Per lui un cro-no strepitoso (45"73 lanciato, oltre un secondo sotto il personale di 47"41) e una soddisfazione extra: nell'edizione di



Manuel Frigo

due anni fa, era stato impiegato solo in batteria. Completa il podio la Polonia in 3'04"46, mentre l'Australia, con una formazione ampiamente rimaneggiata, si piazza appena

ottava. E quel che conta è che la 4x100 dell'Italia, dal 2021 in avanti, non tradisce mai: due medaglie olimpiche fra Tokyo e Parigi, tre ai Mondiali e due agli Europei in lunga, ieri il secondo podio in una rassegna iridata in corta.

Il tutto in una sessione d'apertura da sballo che all'Italia frutta anche l'argento di Alberto Razzetti sui 200 misti (con primato nazionale in 1'50"88, oro allo statunitense Shaine Casas) e registra in totale sei record mondiali. Compreso quello degli irraggiungibili americani della staffetta veloce, in un pomeriggio che vede gli States dominare pure la 4x100 femminile (quinta l'I-

talia di Morini, Curtis, Tarantino, Menicucci). I nostri cavalieri delle acque? Un buon Miressi in apertura dà il cambio terzo in 45"95, Deplano risale secondo in 45"76, Zazzeri consolida in 4"21, Frigo suggella in 45"73. Il ragazzo delle Fiamme Oro e Team Veneto sorride: «Sono contento. La vasca corta non è proprio la mia, ma mi sono migliorato parecchio». Zazzeri riflette: «La medaglia è anche per Ceccon e Conte Bonin». Miressi sintetizza: «Ci confermiamo sempre. Stati Uniti più forti, ma ci rifaremo».

Formidabile la canadese Summer McIntosh, record mondiale in 3'50"25 sui 400 stile, sgretolato quasi un secondo alla cinese Li Bingjie (Pechino 2022). Distanza che in mattinata aveva visto il debutto di Simona Quadarella, eliminata in batteria ma attesa al riscatto oggi sugli 800: per la romana primo grande evento col nuovo coach Gianluca Belfiore, in precedenza con Margherita Panziera, ritiratasi dopo le Olimpiadi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Basket - Serie A2

IL RECUPERO

Gesteco, esame Nardò: l'obiettivo è ripartire e difendere il 2° posto

Recupero della 13ª giornata: Cividale acciaccata in Puglia
Coach Pillastrini: «Dopo Avellino mi aspetto una reazione»



La Gesteco ha bisogno di ritrovare il miglior Marks **FOTOPETRUSI**

Gabriele Foschiatti / CIVIDALE

Impegno in trasferta questa sera per la Gesteco Cividale. La squadra ducale affronterà alle 20.30 l'HDL Nardò Basket nel recupero della 13ª giornata di campionato, a suo tempo rimandata per via degli impegni in nazionale di Lucio Redivo e vuole difendere il secondo posto.

AVVERSARIO IN CRISI

La squadra allenata da Luca Dalmonte è reduce da sei ko di fila e la crisi di risultati ha portato a uno scossone a livello societario, tanto che l'amministratore unico e direttore generale Paolo Avantaggiato ha rassegnato ieri le dimissioni. A caccia della svolta e spinti dal calore del Palasport San Giuseppe da Copertino, dove

SERIE A2	
13ª giornata PALASPORT SAN GIUSEPPE DA COPERTINO Lecce, ore 20.30	
ARBITRI:	
Valerio Salustri di Roma Vincenzo Agnese di Barano d'Ischia Mauro Davide Barbieri di Roma	
HDL NARDÒ BASKET	UEB GESTECO CIVIDALE
Coach: Luca Dalmonte	Coach: Stefano Pillastrini
1 A. Woodson	2 D. Marks
3 M. Ebeling	3 L. Redivo
5 L. Nikolic	4 G. Miani
7 A. Iannuzzi	9 E. Rota
8 L. Donadio	12 A. Baldini
10 A. Mouaha	13 L. Marangon
12 W. Stewart Jr	19 M. Berti
16 J. Rapetti	24 F. Ferrari
30 P. Montinaro	33 E. Micalich
34 E. Thioune	77 G. Dell'Agnello
66 R. Zugno	99 N. Piccione

han conquistato tre dei quattro successi stagionali, i salentini saranno più pericolosi del solito. Protagonista annunciato della sfida lo statunitense Avery Woodson, autore di 24 punti nell'ultimo match contro Rimini. Il playmaker ha nel tiro dall'arco la sua specialità (oltre 7 tentativi a partita, con un brillante 46% di realizzazione) e vola a quasi 18 punti di media. Occhi puntati poi su Aristide Mouaha, grande ex del match che con Cividale ha conquistato la promozione in A2. Nella passata stagione l'esperienza (poco fortunata) al piano di sopra con Scafati, poi la firma con Nardò dove viaggia a 13 punti di media, conditi dalla solita energia.

ACCIACCHI E ASSENZE

Le Eagles arrivano alla sfida cariche di desiderio di rivalsa dopo il ko casalingo contro Avellino. «Mi aspetto una reazione da parte nostra – ha dichiarato Stefano Pillastrini alla vigilia – dobbiamo rimanere molto umili e prudenti, ci troviamo in una situazione di emergenza». Con Miani e Redivo non al meglio e privi di Mastellari – che resterà in Friuli dopo l'infortunio muscolare – i friulani dovranno ritrovare grinta e concentrazione sin dal primo quarto, per evitare di dover rincorrere. In vista della trasferta di sabato a Milano contro l'Urania, la gestione delle energie sarà fondamentale, così come l'apporto di Marks. Lo statunitense non sta vivendo un periodo brillante, ma con le rotazioni accorciate avrà ancora più responsabilità, un'occasione di riscatto perfetta. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ASSIST

QUELLA
INCAPACITÀ
DI STARE
SEMPRE
SUL PEZZO



OTELLO SAVIO

Come spiegare le brutte sconfitte di Ueb e Apu con avversari di bassa classifica? Questo campionato di non grande livello tecnico ha pure un andamento schizofrenico. Alti e bassi, risultati a sorpresa e scarti abissali imprevedibili sono all'ordine del giorno. Una possibile spiegazione parte dal fatto che l'aspetto mentale viene quasi sempre prima di quello tecnico. E l'incapacità di stare sempre sul pezzo e di affrontare tutte le partite con la stessa durezza mentale – caratteristica propria delle grandi squadre – pare un limite assai diffuso in questa A2.

Le Aquile perdono così in casa con Avellino (che ha solo cinque giocatori veri) non una ma due volte. Inizialmente con un primo tempo insufficiente, poi nel finale, dopo aver ripreso e superato i campani, quando si fanno uccellare da Mussini. Ai gialloblù è mancato il contributo sempre determinante di tre dei suoi quattro moschettieri, in primis Redivo. Gli altri, compresi Marks e Mastellari (autore di 22 punti in soli 20 minuti) sono secondi violini, importanti ma non decisivi. Oggi a Nardò e poi a Milano per capire se si è trattato solo di un incidente di percorso.

L'Apu gioca una gara difficile da commentare contro una Livorno preannunciata in grande difficoltà. E invece dopo aver bullizzato Verona e Cremona viene bullizzata a sua volta dagli amaranto col quasi quarantenne Banks che fa il fenomeno. Gli altri esclusi sono giocatori di serie B. Hooker (gran bel play) e Filloy sono giocatori di serie B. Meglio guardare avanti, la stagione è lunga. —

Il primo posto vale la A. Udine può farcela?
Serve giusto un mese per capire la risposta

Apu, quattro partite e conosceremo le tue vere ambizioni

IL FOCUS

GIUSEPPE PISANO

Un mese verità per l'Apu Old Wild West. Da venerdì sera al 5 gennaio ci sono in calendario quattro partite, le ultime del girone d'andata, che ci diranno se la squadra bianconera potrà ancora ambire alla promozione diretta a fine regular season o se il girone di ritorno sarà una marcia d'avvicinamento ai play-off.

L'asticella si alza per gli uomini allenati da coach Vertemati proprio in corrispondenza con le festività natalizie. Venerdì al palasport Carnera arriva la Real Sebastiani Rieti del grande ex Diego Monaldi, che con la vittoria di sabato su Vigevano ha alimentato le speranze di agganciare un posto alle Final Four di Coppa Italia. I laziali vantano la seconda miglior difesa del campionato, sarà un bel test per Udine, che domenica 22 dicembre dovrà misurarsi con la retroguardia meno perforata in assoluto, quella di Cantù. La trasferta di Desio, contro un'avversaria rafforzata non di poco con l'innesto di Hogue dopo l'italianizzazione di Basile, s'annuncia sin d'ora come uno spartiacque di questa stagione. Dopo il Natale, domenica 29 dicembre, a Udine arriverà Orzinuovi di coach Franco Ciani, attardata in classifica ma a caccia di un rilancio con il nuovo assetto: dentro Jazz Johnson al posto di Gabe DeVoe. Il ciclo di quattro partite di fuoco dell'Apu si conclude a inizio 2025 con la trasferta di Bologna alla vigilia dell'Epifania. Al PalaDozza è dura sempre e comunque, meglio non far-



Coach Adriano Vertemati

Rieti e Orzinuovi
al Carnera
Cantù e Fortitudo
in trasferta

si ingannare dal passo falso compiuto a Piacenza dalla Fortitudo versione Caja 2.0.

Non è il caso di fare tabelle, in questa fase della stagione servono a ben poco. Sarà fondamentale, piuttosto, valutare l'impatto dei bianconeri con avversari di buon livello e in particolare con due tra le trasferte più dure del campionato. È ormai acclarato che per ambire a qualcosa di grande Udine deve alzare il rendimento lontano dalle mura amiche, le gare sui campi di Cantù e Fortitudo saranno dei test molto interessanti. Da qui a fine andata, inoltre, sarà importante capire come si andrà a delineare la classifica. Domenica c'è Rimini-Cantù, altro crocevia della stagione: o i romagnoli volano via, o i brianzoli tengono aperti i giochi. L'Apu osserverà con interesse, se in questo mese decisivo riuscirà a restare in scia, nel ritorno potrà sfruttare il fattore campo negli scontri diretti con Rimini, Cividale e Cantù. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Grand Tour dei

Biscottini

d'Italia

€ 7,90
oltre al prezzo
del quotidiano



nord/est
multimedia

Dal 7 dicembre in edicola con

il mattino **la tribuna** **la Nuova**
Corriere **Alpi** **Messaggero** **veneto** **IL PICCOLO**

Calcio dilettanti

SERIE D

Cjarlins Muzane-Adriese Si riparte da quel tragico 24’ del secondo tempo

Oggi la conclusione della gara sospesa il 1° dicembre
Quel giorno morì Sante Longato, dg della formazione ospite

Simone Fornasiere / CARLINO

Si riparte dal 24’ della seconda frazione di gioco e dal punteggio di 0-0, ovvero dal tempo e dal parziale al momento in cui la gara era stata sospesa. Cjarlins Muzane e Adriese tornano

in campo questo pomeriggio, alle 14.30, per concludere la sfida valida per la sedicesima giornata, interrotta lo scorso 1° dicembre per l'improvviso malore accusato in tribuna, poi costatogli la vita, del direttore generale ospite Sante Lon-

gato. Una volta resosi conto della gravità del fatto, con medico e staff sanitari presenti sul campo intenti nel vano tentativo di rianimare il dirigente, il direttore di gara, d'accordo con i due capitani, aveva giustamente deciso di chiude-



Abdoul Yabrè

re anticipatamente le ostilità. Ventuno minuti più recupero da giocare, quindi, per provare a spezzare l'equilibrio, con la gara che riprenderà dalla situazione di gioco che era in corso al momento dell'interruzione, ma non necessaria-

mente con le stesse formazioni in campo all'atto della sospensione. Potranno infatti essere schierati tutti i calciatori già di proprietà delle società il 1 dicembre, anche se non in lista gara quel giorno, mentre non potranno essere impiegati i giocatori che al momento dello stop erano già stati sostituiti (nessuno, pertanto, nel Cjarlins Muzane che non aveva operato cambi). Nel corso della gara le due squadre potranno effettuare sostituzioni solo per il restante numero a disposizione: tutte, come detto, il Cjarlins Muzane, tre l'Adriese che invece aveva già provveduto ad effettuarne due. Il solo Seno, arrivato lo scorso fine settimana, non utilizzabile tra le fila del Cjarlins Muzane, con il tecnico Mauro Zironelli che dovrebbe ripartire dal 3-5-2, ormai consolidato modulo delle ultime settimane.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

QUI BRIAN LIGNANO

Moras: «I ragazzi hanno sempre lo spirito giusto»

Il Brian Lignano si è rimesso in carreggiata. Il 2-0 rifilato al Chions nel derby ha ridato fiducia ed entusiasmo alla squadra friulana, dopo un periodo di risultati negativi. «I giocatori – spiega il tecnico Alessandro Moras – sono stati bravissimi per spirito, atteggiamento e qualità tecnica messa in campo. Venivamo da un periodo difficile ma le prestazioni erano sempre state positive. L'importante è avere questo spirito. Ce la giocheremo anche nelle prossime due gare contro le prime della classe Treviso e Dolomiti Bellunesi». —

M.S.

PROMOZIONE

Ancona Lumignacco, il ghiaccio è stato rotto

Prima vittoria casalinga per la squadra di mister Trentin:
«Cinque punti in quattro gare, la squadra sta crescendo»

Renato Damiani / UDINE

A due giornate dal termine del girone di andata ennesimo successo per le due capofila Nuovo Pordenone (con qualche sofferenza di troppo in casa del Sedegliano) nel girone A e Lavarian Mortean nel girone A con una quaterna che non ha lasciato soddisfatto il presidente Arduino Pattaro: «Eccessiva sufficienza che non dovrà più ripetersi», le sue dichiarazioni a fine partita contro una volitiva Manzanese. Alle spalle dei “ramarri” si conferma il Tricesimo che ha fatto suo il sentito derby con la Gemonese grazie alla decisiva rete di Costantini. Colpacci in ottica salvezza e per di più in trasferta per l'O13 a Torre e Cussignacco a Cordovado. Dopo aver imposto il pareggio alla capolista Pordenone, la Maranese (quinto ok di fila) costringe alla terza sconfitta il Corva facendo un significativo balzo in avanti in classifica e stesso discorso per il Sevegliano Fauglis con vittima illustre il Sistiana SesiJan del bomber Dalibor Volas.

LA PRIMA VOLTA

Alla tredicesima giornata è arrivata la prima vittoria tra le mura amiche da parte dell'Ancona Lumignacco nei confronti del Trieste Victory cha a sua volta ha dovuta archiviare la sua terza sconfitta nelle ultime quattro partite. Accolto con molto entusiasmo il successo giunto dopo un match molto scorbutico e spesso interrotto per interventi al limite del consentito anche a causa di una dire-



Trentin (Ancona Lumignacco)

zione arbitrale del tutto insufficiente. «Devo esaltare in toto la prova dei ragazzi che a dispetto della loro giovane età hanno dimostrato molto carattere e in alcune circostanze forte personalità – spiega mister Paolo Trentin –. Sono tre punti che valgono molto per il morale anche se la classifica resta preoccupante. Quello che mi conforta è che la squadra sta crescendo e i cinque punti conquistati nelle ultime quattro partite ne sono tangibile testimonianza». Nel girone di ritorno tutti gli allenatori si aspettano un clima da battaglia. «Condivo l'opinione dei miei colleghi – prosegue Trentin – in quanto le sette retrocessioni influiranno sui quindici match dove ci saranno veri e propri scontri salvezza anche contro le formazioni che attualmente stanno occupando le prime posizioni. In prospettiva – chiude il mister dell'Ancona Lumignacco – conto molto sulla compattezza del gruppo e sul desiderio di rivalsa dei ragazzi». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I NOSTRI 11 DI PROMOZIONE 13ª GIORNATA

Modulo 4-3-3
Allenatore
Ioan (Sevegliano Fauglis)



di Renato Damiani

Punture di spillo

2 I giocatori autori di una doppietta nella tredicesima giornata: Eraldo Liani del Cussignacco e Cristian Zucchiatti del Lavarian Mortean che consolida il suo attuale primato raggiungendo quota 14 nella classifica riservata ai cannonieri della Promozione portando a più 4 il vantaggio su Danny Specogna del Forum Julii, mentre in zona di rincalzo avanzano Alberto Filippini del Nuovo Pordenone e Dalibor Volas del Sistiana (8) preceduti da Jakob Kodermac del Corno calcio (9).

3 I giocatori alla loro prima rete stagionale: Leonardo Pez della Maranese, Ahmed Mimi dell'Ancona Lumignacco e Matteo Battaino neo acquisto del Sevegliano Fauglis.

13 I “fuori quota” presenti nella lista gara dell'Ancona Lumignacco di cui otto in campo dal primo minuto: tre (2004), due (2006), tre (2007) quindi in panchina a disposizione di mister Trentin un 2005, due 2006 e due 2007. Con loro è arrivata la prima vittoria tra le mura amiche contro il Trieste Victory firmata da Ahmed Mimi (2006) e Christian Zanardo (2004).

WITHUB

CALCIO A 5 - SERIE B



L'Under 19 dopo il successo per 5-1 a Belluno è in testa alla classifica

Eagles, un altro tonfo: sono sempre penultime Cividale si consola con l'Under 19 prima

Gabriele Foschiatti / CIVIDALE

Non c'è pace per le Eagles Futsal. La squadra friulana crolla 7-1 in casa dell'Antenore Padova e rimane al penultimo posto del girone B di Serie B. Un risultato molto severo, per quanto visto in campo. I veneti a fine primo tempo conducevano sì per 2-0, grazie ad una magnifica rete

di Locрати (serpentina e stoccata di punta a battere Patti) e al destro di Rizzi, ma i gialloblù avevano dato l'impressione di poter dire la propria. Nel secondo tempo però la squadra allenata da Tita Pittini ha pagato cara la frenesia di tornare in partita, finendo col fare il gioco dei biancoscudati. Due reti in contropiede, firmati da La Torre e

Paulino Cabral, hanno chiuso di fatto i conti già all'8' della ripresa, complice l'espulsione del portiere friulano pochi secondi dopo la quinta rete firmata da Cinquino. In inferiorità numerica le Eagles hanno subito altre due reti, firmate da Galloccchio e ancora Cinquino, realizzando con Sirok il gol della bandiera valso il momentaneo 6-1.

«Chiaro che stiamo guardando la classifica – ha commentato il viceallenatore Stefano Monformoso – e non da ora. Dovremo lottare con le unghie e con i denti per salvarci, quando il morale cade diventa difficile trovare la forza per andare avanti, ma dovremo riuscire a farlo. Sono sicuro che riusciremo a portare la barca in porto, dobbiamo rimanere uniti e non pensare al passato».

Se la prima squadra fatica, l'Under 19 vola nel campionato Nazionale. Quinta vittoria in sette gare per i giovani gialloblù, che a Belluno si sono ripresi la vetta del girone E con un netto 1-5. La stagione è lunga e la concorrenza è serrata – ben tre squadre in un punto tra prima e seconda posizione - ma l'obiettivo della qualificazione alla fase successiva è assolutamente alla portata dei friulani. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GINNASTICA ARTISTICA MASCHILE

Campionato Gold Allievi Lestizza e Gemona in cima

Alessia Pittoni

Parla friulano la classifica finale del campionato Gold Allievi di ginnastica artistica maschile che si è tenuto a Fermo, nelle Marche: la società di Santa Maria di Lestizza è salita sul gradino più alto del podio mentre la Ginnastica Gemonese è arrivata seconda.

Il derby tra le due società friulane che vedeva il club pedemontano in testa alle regionali, si è risolto solo all'ulti-

ma prova, grazie all'esercizio alla sbarra di Mattia Bertoli della SMAI, che ha consentito alla compagine del medio Friuli di sopravanzare la società gemonese di soli 2 decimi, 130,300 a 130,100. Il giorno precedente, nella prova di qualificazione alla finale, era stata ancora la SMAI a imporsi (130,600 contro 129,950). È stato quindi un weekend agonistico di grandi soddisfazioni per le giovani promesse della ginnastica,

bambini e ragazzi tra gli 8 e i 13 anni. Per la SMAI hanno gareggiato Luca Grossutti, Mattia Bertoli, Thiago Louis Maria Sturiale e Luigi Marinigh, sotto la guida degli allenatori Riccardo Cisilino e Margherita Antonini. A difendere i colori della Gemonese erano invece Tommaso Coccon, Giosuè Gubiani e Nicolas Valse, allenati da David Placereani.

Le due società, che stanno continuando a sfornare talenti, chiedono al contempo impianti adeguati al loro livello agonistico, con la speranza di poterli avere presto a disposizione grazie all'impegno finanziario della Regione e dei rispettivi Comuni. A Gemona i lavori sono già partiti. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Scelti per voi



Oceania
RAI 1, 21.30
La principessa Vaiana vive sull'isola di Motunui, in Polinesia. La giovane, per salvare il proprio popolo, andrà alla ricerca del semidio Maui che, mille anni prima, aveva rubato il cuore di Te Fiti, la dea madre di tutte le terre emerse.



Finché c'è prosecco...
RAI 2, 21.20
Un ispettore di polizia (Giuseppe Battiston) indaga su una serie di morti sospette, legate al misterioso suicidio del Conte Ancilotto, membro di una storica famiglia di produttori di vino prosecco.



Chi l'ha visto?
RAI 3, 21.20
La trasmissione torna sul caso di Jois, lo studente di economia di 19 anni trovato senza vita nelle acque del mare di Vasto, i familiari non credono al suicidio e contestano l'archiviazione. Conduce **Federica Sciarelli**.



Fuori Dal Coro
RETE 4, 21.20
Mario Giordano con il suo programma di attualità e approfondimento, dà voce alle opinioni più controcorrente, "fuori dal coro". In studio numerosi ospiti per commentare i fatti della settimana.



Andrea Bocelli 30...
CANALE 5, 21.20
Quest'estate i fan da tutto il mondo si sono riversati sulle colline toscane per un evento musicale irripetibile. Tre serate per celebrare l'iconica carriera del tenore più famoso al mondo, Andrea Bocelli.



RAI 1	Rai 1
6.00 RaiNews24 Attualità	
6.30 TG1 Attualità	
6.35 Tgnotte	
8.00 TG1 Attualità	
8.35 UnoMattina Attualità	
9.50 Storie italiane Attualità	
11.55 È sempre mezzogiorno Lifestyle	
13.30 Telegiornale Attualità	
14.05 La volta buona Attualità	
16.00 Il paradiso delle signore (1ª Tv) Fiction	
16.55 TG1 Attualità	
17.05 La vita in diretta Attualità	
18.45 L'Eredità Spettacolo	
20.00 Telegiornale Attualità	
20.30 Cinque minuti Attualità	
20.35 Affari Tuoi Spettacolo	
21.30 Oceania (1ª Tv) Film	
23.25 Anima (16)	
23.25 Porta a Porta Attualità	
1.10 Sottovoce Attualità	
1.40 Che tempo fa Attualità	
1.45 RaiNews24 Attualità	

RAI 2	Rai 2
8.45 Radio2 Social Club	
10.00 Tg2 Italia Europa	
10.55 Tg2 - Flash Attualità	
11.00 Tg Sport Attualità	
11.10 I Fatti Vostri Spettacolo	
13.00 Tg 2 Giorno Attualità	
13.30 Tg2 - Costume e Società	
13.50 Tg2 - Medicina 33	
14.00 Ore 14 Attualità	
15.25 BellaMà Spettacolo	
17.00 Rai Parlamento	
17.05 Telegiornale Attualità	
17.10 Tg 2 Attualità	
17.30 In diretta dalla Camera dei Deputati "Question Time" Attualità	
18.40 Tg Sport Sera Attualità	
19.00 N.C.I.S. Serie Tv	
20.30 Tg 2 20.30 Attualità	
21.00 Tg2 Post Attualità	
21.20 Finché c'è prosecco c'è speranza Film Commedia (17)	
23.10 Storie di donne al bivio	
Mercoledì Lifestyle	

RAI 3	Rai 3
11.10 Spaziolibero Attualità	
11.20 Mixerstoria - La storia siamo noi Documentari	
12.00 TG3 Attualità	
12.25 TG3 - Fuori TG Attualità	
12.50 Quante storie Attualità	
13.15 Passato e Presente	
14.00 TG Regione Attualità	
14.20 TG3 Attualità	
14.50 Leonardo Attualità	
15.05 Piazza Affari Attualità	
15.15 TG3 - L.I.S. Attualità	
15.20 Rai Parlamento	
15.25 Telegiornale Attualità	
16.10 Eccellenze Italiane	
16.15 Aspettando Geo	
17.00 Geo Documentari	
19.00 TG3 Attualità	
19.30 TG Regione Attualità	
20.00 Blob Attualità	
20.15 Nuovi Eroi Attualità	
20.40 Il Cavallo e la Torre	
20.50 Un posto al sole Soap	
21.20 Chi l'ha visto? Attualità	
24.00 Tg3 - Linea Notte	
1.00 Meteo 3 Attualità	

RETE 4	
6.45 Love is in the air	
7.30 Terra Amara Serie Tv	
9.45 Tempesta d'amore (1ª Tv) Soap	
10.55 Mattino 4 Attualità	
11.55 Tg4 Telegiornale	
12.50 Meteo.it Attualità	
12.25 La signora in giallo	
14.00 Lo sportello di Forum	
15.25 Retequattro - Anteprima	
15.30 Diario Del Giorno	
16.35 Diario Del Giorno	
19.00 Strani compagni di letto	
19.35 Film Commedia (65)	
19.40 Tg4 Telegiornale	
19.35 Meteo.it Attualità	
19.40 La promessa (1ª Tv)	
20.30 4 di Sera Attualità	
21.20 Fuori Dal Coro Attualità	
0.50 Il provinciale Film Commedia (71)	
2.40 Tg4 - Ultima Ora Notte	
3.00 Appuntamento con... Gianni Morandi	
Spettacolo	

CANALE 5	
6.00 Prima pagina Tg5	
7.55 Traffico Attualità	
8.00 Tg5 - Mattina Attualità	
8.45 Mattino Cinque News	
10.50 Tg5 - Mattina Attualità	
10.55 Forum Attualità	
13.00 Tg5 Attualità	
13.40 Grande Fratello Pillole	
13.45 Beautiful (1ª Tv) Soap	
14.10 Endless Love (1ª Tv)	
14.45 Uomini e donne	
16.10 Amici di Maria	
16.40 Grande Fratello Pillole	
16.50 My Home My Destiny (1ª Tv)	
17.00 Pomeriggio Cinque	
18.45 La ruota della fortuna	
19.55 Tg5 Prima Pagina	
20.00 Tg5 Attualità	
20.40 Striscia La Notizia - la voce della complottenza	
21.20 Andrea Bocelli 30: The Celebration Spettacolo	
0.15 Tg5 Notte Attualità	
0.50 Striscia La Notizia - la voce della complottenza	
Spettacolo	

ITALIA 1	
8.25 Law & Order: Unità Speciale Serie Tv	
10.25 C.S.I. Miami Serie Tv	
12.25 Studio Aperto Attualità	
13.00 Grande Fratello	
13.15 Sport Mediaset Attualità	
13.55 Sport Mediaset Extra	
14.05 The Simpson	
15.25 N.C.I.S. Los Angeles	
17.20 Person of Interest	
18.15 Grande Fratello	
18.20 Studio Aperto Attualità	
19.00 Studio Aperto Mag	
19.30 CSI Serie Tv	
20.30 N.C.I.S. Serie Tv	
21.20 Operazione 6/12 - Attacco Al Presidente	
Film Azione (21)	
23.40 Contraband Film	
Drammatico (11)	
1.50 Studio Aperto - La giornata Attualità	
2.00 Sport Mediaset Attualità	
2.15 Camera Café Serie Tv	
2.30 Cose di questo mondo	
Documentari	

LA 7	
6.00 Meteo - Traffico - Oroscoipo Attualità	
7.00 Omnibus news Attualità	
7.40 Tg La7 Attualità	
8.00 Omnibus - Dibattito	
9.40 Coffee Break Attualità	
11.00 L'Aria che Tira Attualità	
13.30 Tg La7 Attualità	
14.15 Tagadà - Tutto quanto fa politica Attualità	
16.40 Taga Focus Attualità	
17.30 La Torre di Babele Attualità	
18.30 Famiglie d'Italia	
Spettacolo	
20.00 Tg La7 Attualità	
20.35 Otto e mezzo Attualità	
21.15 Lenin - Cronaca di un mistero Documentari	
23.15 La7 Doc Documentari	
1.50 Otto e mezzo Attualità	
2.30 ArtBox Documentari	
3.05 Like - Tutto ciò che Piace Attualità	
3.35 La Torre di Babele Attualità	

TV8	
17.15 Babbo Natale segreto	
Film Sentimentale (74)	
19.00 Alessandro Borghese - 4	
ristoranti Lifestyle	
20.20 Tv8 Champions Night	
Prepartita Calcio	
21.00 Dortmund - Barcellona	
Calcio	
23.00 Tv8 Champions Night	
24.00 Tv8 Gialappa's Night	
Ep.06 - TX	
Calcio	

NOVE

14.00 Ho vissuto con un killer	
16.00 Storie criminali	
18.00 Cash or Trash - Chi offre di più? Spettacolo	
19.30 Don't Forget the Lyrics - Stai sul pezzo (1ª Tv)	
20.30 Chissà chi è (1ª Tv)	
21.30 La Corrida (1ª Tv)	
0.50 Il contadino cerca moglie Spettacolo	

20	20
14.00 Magnum P.I. Serie Tv	
16.00 New Amsterdam Serie Tv	
17.55 Arrow Serie Tv	
19.40 Chicago Med Serie Tv	
20.35 The Big Bang Theory Serie Tv	
21.30 Blade Film Horror (98)	
24.00 Focus - Niente è come sembra	
Film Commedia (15)	
2.20 Supergirl Serie Tv	
3.40 Squadra Antimafia 2 - Palermo Oggi Miniserie	
4.15 Show Reel Attualità	

RAI 4	Rai 4
14.00 Criminal Minds Serie Tv	
14.45 Departure Serie Tv	
15.35 Delitti in Paradiso Serie Tv	
17.35 Castle Serie Tv	
19.05 Elementary Serie Tv	
20.35 Criminal Minds Serie Tv	
21.20 Pompei Film Azione (13)	
23.05 Fargo - La serie Serie Tv	
0.40 Criminal Minds Serie Tv	
1.30 Hannibal Lecter - Le origini del male Film Thriller (07)	

IRIS	IRIS
12.50 Cuore selvaggio Film	
Drammatico (90)	
15.30 Passaggio di notte Film	
Western (57)	
17.25 Giorno maledetto Film	
Drammatico (55)	
19.15 Kojak Serie Tv	
20.15 Walker Texas Ranger	
Serie Tv	
21.20 Prisoners Film Giallo	
(13)	
0.05 Contact Film	
Fantascienza (97)	

RAI 5	Rai 5
15.50 Tragico controvoglia	
16.05 Il canto del cigno	
17.00 Teatro - Una proposta di	
matrimonio Spettacolo	
17.30 Spinacorona Spettacolo	
18.45 TOR Petrarca Attualità	
19.15 Rai News - Giorno	
19.20 Cine Libre Documentari	
20.15 Prossima fermata Asia	
21.15 Art Night Documentari	
22.25 Elvis Presley '56 Special	
23.25 The Doors - Live	
at Hollywood Bowl	
Documentari	

RAI MOVIE	Rai
14.10 Doppia colpa Film	
Thriller (18)	
15.50 Per qualche dollaro in	
più Film Western (65)	
18.05 La città della paura Film	
Western (48)	
19.35 I figli di Zanna Bianca	
Film Avventura (74)	
21.10 We Were Soldiers Film	
Guerra (02)	
23.35 Movie Mag Attualità	
24.00 Femme fatale Film	
Thriller (02)	

RAI PREMIUM	Rai
14.05 Provacì ancora Prof!	
Fiction	
15.50 Anica Appuntamento Al	
Cinema Attualità	
15.55 Doc Martin Serie Tv	
17.35 Ho sposato uno sbirro	
Fiction	
19.30 Mentre ero via Serie Tv	
21.20 La nave dei sogni	
- Nusantara Film	
Commedia (24)	
23.00 Il mio valzer di Natale	
Film Commedia (20)	
0.30 Storie italiane Attualità	

CIELO	cielo
15.10 MasterChef Italia	
16.35 Fratelli in affari	
17.30 Buying & Selling	
18.30 Love it or List it -	
Prendere o lasciare	
Vancouver Lifestyle	
19.30 Cucine da incubo Italia	
20.25 Affari di famiglia	
21.20 Chase Film	
Drammatico (22)	
23.10 Spogliando Valeria Film	
Drammatico (89)	
1.00 Sinfonia erotica Film	
Drammatico (80)	

TWENTYSEVEN	
15.20 La casa nella prateria	
Film Avventura (74)	
17.15 La casa nella prateria	
Serie Tv	
19.10 Colombo Serie Tv	
21.10 2 single a nozze Film	
Commedia (05)	
23.20 Ritorno al futuro - Parte	
III Film Fantascienza	
(90)	
1.20 Miami Vice Serie Tv	
3.00 Camera Café Serie Tv	
3.50 I cinque del quinto piano	
Serie Tv	

TV2000	TV2000
15.15 Siamo Noi Attualità	
16.00 Marina Soap	
17.30 Il diario di Papa	
Francesco Attualità	
18.00 Rosario da Lourdes	
18.30 TG 2000 Attualità	
19.00 Santa Messa Attualità	
19.30 In Cammino Attualità	
20.00 Santo Rosario da Cascia	
20.45 TG 2000 Attualità	
21.15 Di Bella sul 28 Attualità	
22.50 The Chosen Serie Tv	
La completa preghiera	
della sera Attualità	
0.10	

LA7 D	7d
14.10 In Cucina con Sonia	
14.35 Desperate Housewives	
16.20 The Resident Serie Tv	
18.10 Tg La7 Attualità	
18.15 Padre Brown Serie Tv	
20.10 Famiglie d'Italia	
Spettacolo	
21.30 Tra le nuvole Film	
Commedia (09)	
23.35 L'uomo della pioggia	
Film Drammatico (97)	
2.05 Le regole del delitto	
perfetto Serie Tv	

LA 5	5
15.55 Elisa di Rivombrosa	
18.00 Everywhere I Go -	
Coincidenze D'Amore	
19.10 Gf Daily Spettacolo	
19.40 Amici di Maria	
20.10 Uomini e donne	
Spettacolo	
21.35 Downton Abbey Film	
Drammatico (19)	
24.00 The Royal Saga (1ª Tv)	
Attualità	
1.35 Grande Fratello	
Spettacolo	

REAL TIME	Real Time
16.00 Abito da sposa cercasi	
Palermo Spettacolo	
17.50 Primo appuntamento	
19.25 Casa a prima vista	
20.30 Cortesie per gli ospiti	
21.30 Dr. Pimple Popper:	
la dottoressa	
schiacciabrufo	
Lifestyle	
22.25 Dr. Pimple Popper:	
la dottoressa	
schiacciabrufo	
Lifestyle	

GIALLO	Giallo
11.15 L'ispettore Gently	
13.10 Soko Kitzbuhel - Misteri	
tra le montagne Serie Tv	
15.10 Jacobs: un veterinario	
per agente (1ª Tv)	
17.10 L'ispettore Gently	
19.10 L'ispettore Barnaby	
Serie Tv	
21.10 Alexa: vita da detective	
(1ª Tv) Serie Tv	
23.10 Crossover: Astrid,	
Raphaëlle e Alexandra	
Film Giallo (24)	

TOP CRIME	TOP CRIME
14.15 The mentalist Serie Tv	
15.05 Movie Trailer Spettacolo	
15.10 Detective Monk Serie Tv	
17.00 Flikken - Coppia In Giallo	
Serie Tv	
19.15 The mentalist Serie Tv	
21.00 Hamburg distretto 21	
Serie Tv	
21.55 Hamburg distretto 21	
22.55 Law & Order: Organized	
Crime Serie Tv	
0.30 Fbi: Most Wanted	
1.55 Movie Trailer Spettacolo	

DMAX	DMAX
14.45 A caccia di tesori	
15.40 Banco dei pugni	
17.30 Predatori di gemme	
Documentari	
19.25 Operazione N.A.S.	
Documentari	
21.20 Una fattoria fuori	
dal mondo (1ª Tv)	
Documentari	
23.15 WWE NXT (1ª Tv)	
0.10 Bodycam - Agenti	
in prima linea	
Documentari	

RAI SPORT HD	Rai
16.55 Wisla - gara 2. Coppa del	
Mondo Sci salti	
17.25 25m Budapest: Finali 2a	
giornata. Mondiali Nuoto	
19.30 Le Storie di Parigi -	
Olimpiadi Parigi 2024	
20.00 2a fase gara 1: Schio -	
Brno. Euro Lega Donne	
Basket	
22.15 Freestyle. Coppa del	
Mondo Secret Garden:	
Halfpipe	

RADIO 1	
RADIO 1	DEEJAY
20.30 Igorà tutti in piazza	17.00 Pinocchio
21.00 Champions League:	19.00 Chiacchiericcio
Juventus - Manchester	20.00 Gazzology
/ City Benfica	21.00 Say Waaad?
- Bologna / Milan -	22.30 Dee Notte
Crvena Zvezda	
RADIO 2	CAPITAL
18.00 Caterpillar	12.00 Il mezzogiornale
20.00 Ti Sento	14.00 Capital Records
21.00 Back2Back	18.00 Tg Zero
22.00 Sogni di gloria	20.00 Vibe
23.00 Moby Dick	22.00 B-Side
RADIO 3	M20
19.55 Radio3 Suite - Panorama	14.00 Ilario
20.30 Il Cartellone La Stanza	17.00 Albertino Everyday
della Musica	19.00 Andrea Mattei
22.30 Il Cartellone: I Pomeriggi	21.00 Claves
Musicali	23.00 One Two One Two

RADIO LOCALI	
RADIO 1	RADIO REGIONALE
7.18 Gr FVG al termine Onda verde	Radio Spazio, la voce del Friuli: GR naz. ogni ora dalle 7 alle 18; Regionale 7-15, 8-15, 9-15 - 12-15, 14-15; 8.00 La Detule di Vuè; 8.30 La salutù no si compré; 9.00 Gr Nazionale InBlu; 10.00 Gjal e copasse; 11.03 FREE di Bike; 11.30 Furlans... in tai comun; 13.15 In viaggio nelle Cp; 13.30 Borghi d'Italia; 14.30 Vivo positivo; 15.00 Libri alla radio; 15.30 Voci cooperative; 16.00 Basket e non solo; 17.03 Cjase nestre; 17.30 Santa Messa in friulano; 19.00 GAF tour; 20.00 Okno v Benecioj; 21.00 Satellite; 23.00 Musica classica
11.05 Presentazione programmi	Radio Onde Furlane: 8.00 Gjørnål Radio de buinore + Il meteo; 8.15 Radio Cjargne Libare; 8.30 Il Fedâr 10; 9.00 In di di vuè - Rassegne stampe; 9.30 Ator ator; 11.00 Baste la Salutù; 11.30 Ce fà?; 12.10 Gjørnål Radio di Onde Furlane + Il meteo; 12.30 In di di vuè - Rassegne stampe internazional; 13.00 Internazionalitari; 13.30 Ator ator; 14.30 Gjørnål Radio di Onde Furlane; 14.40 Radio Cjargne Libare; 15.00 Dret & Ledròs; 16.30 Tunnel; 17.30 Ator ator; 18.00 Gjørnål Radio di Onde Furlane; 18.10 Radio Cjargne Libare; 18.30 Ce fà?; 19.00 Lugosi Brothers; 20.30 Mainzai; 22.00 Symphony of silence
11.10 Vuè o fevelin di...	
11.20 A volo radente	
12.30 Gr FVG	
13.29 Chat FVG	
15.15 Vuè o fevelin di...	
18.30 Gr FVG	

CANALI LOCALI	
TELEFRIULI	
6.20 Un pinsir par vuè Rubrica	12.30 Telegiornale FVG - diretta
6.30 News, cappuccino e brioches - diretta Rubrica	12.45 A voi la linea - diretta Rubrica
7.45 A voi la linea Rubrica	13.15 Appro

Il Meteo



OGGI IN FVG



Cielo variabile con maggiore nuvolosità al mattino e minore al pomeriggio. Nel Tarvisiano la nuvolosità sarà più consistente con probabile presenza di nebbie o nubi basse. Soffierà Bora di debole intensità sulla costa lagunare, mentre sarà moderata sul Carso e a Trieste.

OGGI IN ITALIA



OGGI
Nord: Cielo sereno o poco nuvoloso, salvo temporanei annuvolamenti.
Centro: Molte nubi sulle regioni adriatiche e sul Lazio, anche con occasionali veloci piovaski. Altrove, più soleggiato e asciutto.
Sud: La giornata trascorrerà con un cielo poco nuvoloso su Sardegna e Sicilia e con tante nuvole altrove, ma con rare precipitazioni.
DOMANI
Nord: Bel tempo prevalente e da un cielo poco nuvoloso, salvo nebbie diffuse sulle zone pianeggianti.
Centro: Cielo molto più nuvoloso sui settori adriatici e più sereno altrove. Venti deboli variabili.
Sud: In questa giornata il tempo tenderà a peggiorare un po' su Sardegna e Sicilia, sul resto delle regioni invece avremo nubi irregolari.

DOMANI IN ITALIA



Oroscopo

ARIETE
21/3 - 20/4

Le stelle ti caricano di energia oggi! Sei carismatico, determinato e pronto a brillare. Sfrutta questa giornata per concludere qualcosa di importante o per lanciarti in un progetto natalizio.

LEONE
23/7 - 23/8

Le stelle dicono solo una cosa: divertiti! Oggi sei magnetico e pieno di energia. Una serata con gli amici, un'uscita speciale o un momento in cui brillare renderanno la tua giornata memorabile.

SAGITTARIO
23/11 - 21/12

Energia, entusiasmo e voglia di avventura: oggi hai tutto! Se puoi, organizza qualcosa di speciale, come una gita o un'esperienza unica. Le stelle sono con te.

TORO
21/4 - 20/5

Oggi sei il re o la regina dello stile! La tua eleganza naturale ti farà risaltare ovunque. Un tocco di lusso, magari un accessorio speciale o un piatto gourmet, renderà il tuo mercoledì indimenticabile.

VERGINE
24/8 - 22/9

Sei un mix di precisione e classe oggi. Usa questa energia per dare un tocco unico alle decorazioni o ai tuoi progetti natalizi. Il tuo stile impeccabile attirerà complimenti e ammirazione.

CAPRICORNO
22/12 - 20/1

Sei un esempio di classe e determinazione oggi. Le tue idee per i regali o per le feste saranno vincenti. Non esitare a mostrare il tuo lato creativo: lascerai tutti a bocca aperta.

GEMELLI
21/5 - 21/6

Sei la star della comunicazione oggi! Tutti pendono dalle tue labbra, quindi sfrutta questo fascino per stringere nuovi legami o per tirare fuori un'idea geniale.

BILANCIA
23/9 - 22/10

Oggi è il giorno in cui il tuo fascino fa scintille. Le stelle ti rendono irresistibile! Sfrutta questa vite per creare armonia e bellezza intorno a te.

ACQUARIO
21/1 - 19/2

Oggi sei fuori dagli schemi, e questo ti rende ancora più interessante. Un'idea originale o una proposta folle conquisterà chiunque. Lasciati ispirare dall'energia natalizia per sorprendere tutti.

CANCRO
22/6 - 22/7

Oggi tutto ciò che tocchi si trasforma in qualcosa di speciale. Una cena improvvisata o un regalo fatto a mano incanteranno chiunque. Hai il potere di emozionare.

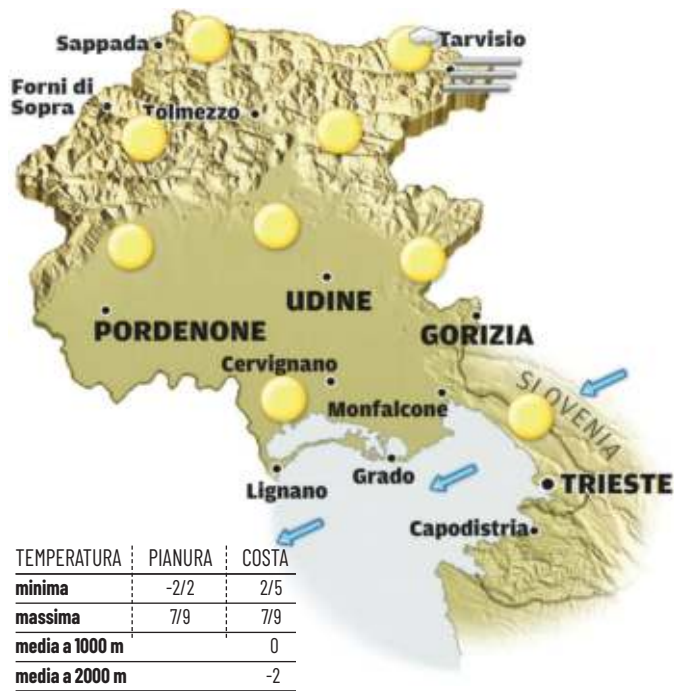
SCORPIONE
23/10 - 22/11

Misterioso e affascinante come sempre, oggi hai un'aura magnetica. Usa questa energia per lasciare un'impronta speciale in chi ti circonda.

PESCI
20/2 - 20/3

Sei puro fascino e sogno oggi. La tua sensibilità ti permette di creare momenti speciali per te e gli altri. Un gesto dolce o un'idea romantica saranno la ciliegina sulla torta di questa giornata perfetta.

DOMANI IN FVG



Cielo sereno con diffuse gelate al mattino sulla pianura e nei fondovalle. Nel Tarvisiano, di notte e al mattino, saranno possibili nubi basse o nebbie. Sulla costa e sul Carso continuerà a soffiare Bora, con raffiche anche moderate nella prima parte della giornata a Trieste.

Tendenza. Cielo in prevalenza sereno con diffuse gelate al mattino sulla pianura e nei fondovalle. Nel Tarvisiano, di notte e al mattino, saranno possibili nubi basse o nebbie. Sulla costa e sul Carso soffierà Borino, specie al mattino.

TEMPERATURE IN REGIONE

CITTA'	MIN	MAX	VENTO
Trieste	4	8	18 Km/h
Monfalcone	2	8	24 Km/h
Gorizia	2	8	24 Km/h
Udine	0	8	9 Km/h
Grado	1	8	22 Km/h
Cervignano	2	8	23 Km/h
Pordenone	1	8	15 Km/h
Tarvisio	-2	4	22 Km/h
Lignano	0	8	21 Km/h
Gemona	0	6	17 Km/h
Tolmezzo	2	7	16 Km/h
Forni di Sopra	-1	4	26 Km/h

IL MARE OGGI

CITTA'	STATO	ALTEZZA ONDA	GRADI
Trieste	mosso	0,6 m	15,6
Grado	mosso	0,8 m	15,6
Lignano	mosso	0,8 m	15,4
Monfalcone	mosso	0,6 m	15,1

EUROPA

CITTA'	MIN	MAX	CITTA'	MIN	MAX	CITTA'	MIN	MAX
Amsterdam	2	3	Copenaghen	-2	1	Mosca	-8	-3
Atene	12	16	Ginevra	0	2	Parigi	3	4
Belgrado	2	5	Lisbona	0	14	Praga	0	1
Berlino	0	2	Londra	3	5	Varsavia	-1	1
Bruxelles	1	3	Lubiana	2	3	Vienna	0	1
Budapest	12	16	Madrid	2	6	Zagabria	1	3

ITALIA

CITTA'	MIN	MAX
Aosta	3	7
Bari	6	13
Bologna	5	9
Bolzano	3	11
Cagliari	9	15
Firenze	5	10
Genova	8	11
L'Aquila	4	9
Milano	4	8
Napoli	11	13
Palermo	11	16
Reggio C.	11	16
Roma	9	13
Torino	3	8
Venezia	4	8

IL CRUCIVERBA

www.studiogiocchi.com

Le soluzioni si riferiscono al cruciverba odierno

1		2	3	4	5	6	7	8		9
			10							
11	12			13					14	
15		16		17				18		
19			20				21			
22				23		24				
25						26				
27					28		29			
30				31		32		33		
34				35			36		37	
			38				39			
40										

ORIZZONTALI: 1 Pietanza prelibata - 10 Porticcioli lacustri - 11 La... partenza dello slalom - 13 Ceste per aragoste - 14 Le iniziali di Spielberg - 15 Sigla che precede il nome del re - 17 Si chiamò Mec - 18 Segnali ancorati - 19 Da un succo molto amaro - 21 Capobanda - 22 Sportello per pagamenti - 24 Naomi, attrice di Birdman - 25 L'eroina di Lewis Carroll - 26 Calcoli di interessi - 27 Un anfibio senza coda - 29 Una distesa d'acqua dolce - 30 L'acido ribonucleico (sigla) - 31 Monte dei Paschi di Siena - 33 Bagna il Tirolo - 34 Iniziali dei Dumas - 35 Fievole, velata - 37 Sono pari in fila - 38 Prende parte al battesimo - 40 Native del Sudtirolo.

VERTICALI: 1 La provincia di Pontremoli - 2 Nodo senza uguali - 3 Il Thorpe ex asso del nuoto - 4 Fallimento bancario - 5 Voce attiva di bilancio societario - 6 Restituite al proprietario - 7 Direzione opposta a OSO - 8 La coda delle marmotte - 9 Importunare insistentemente - 12 Il film che è valso l'Oscar come miglior attrice a Emma Stone - 14 Appoggi, supporti - 16 L'eroina del Barbieri di Siviglia - 18 Usano cerchi e doghe - 20 Nasconde l'amo - 21 Lo adoravano i Fenici - 23 Le ha uguali il cavaliere - 24 Gli estremi di Wagner - 28 Aiuta a stare in forma - 31 Mutava in oro tutto ciò che toccava - 32 Solchi spumeggianti - 35 Istituzione dell'Onu contro la fame nel Mondo (sigla) - 36 Un comune belga noto ai ciclisti - 38 Simbolo del platino - 39 Così senza consonanti.

Dose
giardinaggio

v.le Venezia,13 Tavagnacco UD
0432 572 268
info@dosegiardinaggio.it
www.dosegiardinaggio.it
seguici sui social
Orario invernale: mar-sab 08:30-12:00 14:30-18:00

SPAZZANEVE HONDA
HSS 655 ET

SCOPRI TUTTI I MODELLI IN PROMOZIONE

Promo
€ 2.199
IVA COMPRESA

Listino € 2.769,00

Modello a cingoli
Motore Honda a benzina GX160
Avviamento: Manuale
Larghezza di lavoro 55 cm
Trasmissione 2 marce + 1 rm

Messaggero Veneto
fondato nel 1946
Direttore responsabile: Luca Ubaldeschi
Vice direttori: Alberto Bollis, Fabrizio Brancoli, Paolo Cagnan, Paolo Mosanghini, Giancarlo Padovan, Luca Piana.
Ufficio centrale: Antonio Bacci, Alberto Lauber.

Redazione
Viale Palmanova 290 - 33100 Udine
Telefono 0432/5271
email: direzione@messaggeroveneto.it

Pubblicità
Viale Palmanova, 290 - 33100 Udine
tel. 0432/246611
Via Molinari, 41 - 33170 Pordenone - tel. 0434/20432

Stampa
Centro Servizi Editoriali S.r.l.
Via del Lavoro, 18
Grisignano di Zocco - Vicenza

La tiratura del 10 dicembre 2024 è stata di 25.086 copie. Certificato ADS n. 9165 del 08.03.2023
Registrazione Tribunale di Udine n. 4 del 23.10.1948
Codice ISSN Online UD 2499-0914
Codice ISSN Online PN 2499-0922

ABBONAMENTI: c/c postale 22808372 - **ITALIA:** annuale: sette numeri € 390, sei numeri € 340, cinque numeri € 290; semestrale: 7 numeri € 210, 6 numeri € 190, 5 numeri € 160; trimestrale: 7 numeri € 110, 6 numeri € 100, 5 numeri € 90 (abbonamento con spedizione postale decurtata).
ESTERO: tariffa uguale a ITALIA più spese recapito. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Udine. Prezzi estero: Slovenia € 1,70

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati nell'esercizio dell'attività giornalistica è l'editore Nord Est Multimedia S.p.A.
Per esercitare i diritti sui propri dati personali di cui agli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR") ci si può rivolgere a: Nord Est Multimedia S.p.A., 30135 Venezia, Sestiere Santa Croce, 563, o all'indirizzo email: dpo@grupponem.it

Nord Est Multimedia SpA
30135 Venezia, Sestiere Santa Croce, 563
Presidente
Enrico Marchi
Amministratore delegato
Giuseppe Cerbone
Direttore Editoriale
Paolo Possamai
Partita Iva e Codice fiscale a iscrizione registro imprese n. 0541200266
REA TV-441767

COMPRO METALLI PREZIOSI

- ORO
- ARGENTO
- DIAMANTI
- PLATINO
- ORO DENTARIO
- MONETE ORO E ARG.
- OROLOGI DI PREGIO
- DISIMPEGNO POLIZZE



UDINE VIA POSCOLLE, 33 - VIALE PALMANOVA, 107 -
PIAZZALE OSOPPO, 2 **TOLMEZZO** VIA MATTEOTTI, 22